

MODE D'EMPLOI
TECHNICAL MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG
MODO DE EMPLEO
GEBRUIKSAANWIJZING
ISTRUZIONI PER L'USO

Armoires à vins
Wine cabinets
Weinklimaschränke
Armarios para vinos
Wijnkasten
Armadi climatizzati per vini

Gamme-Range-Aufbewahrungsserie-Gama-Gamma ***Elégance***

Loft
Villa
Bastide



Avertissement

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.

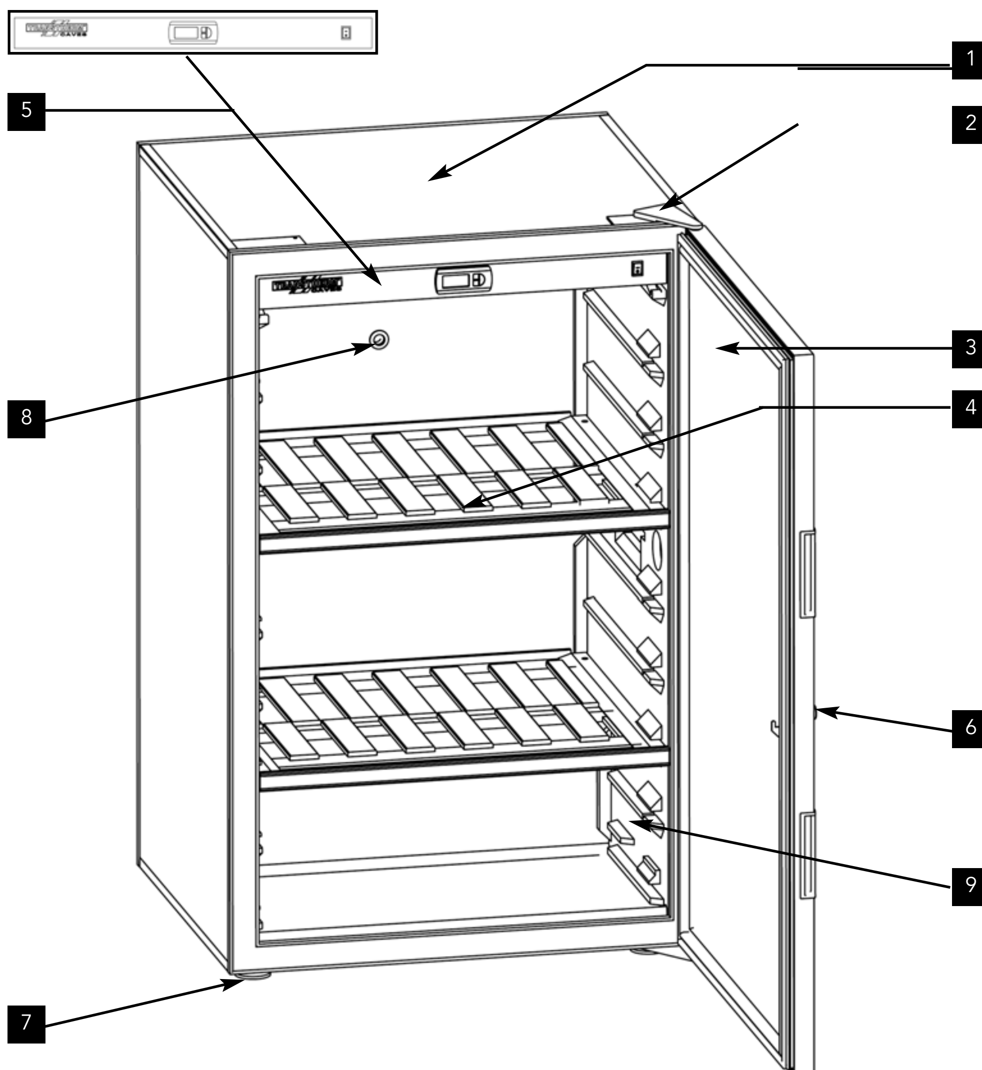
TRANSTHERM n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. TRANSTHERM ne pourra être tenue pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

TRANSTHERM
24, rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - France

Table des matières

FR

Descriptif de votre armoire à vins



1 Coffre de l'armoire
2 Charnière
3 Porte vitrée ou porte pleine selon modèle / option
4 Clayette stockage (version type)
Clayette coulissante universelle
5 Bandeau de régulation
6 Serrure
7 Pied réglable (4)
8 Orrifice de la pompe thermodynamique
9 Plaque signalétique appareil

FR

Installation de votre armoire à vins

Assurez-vous, lors du déballage de votre armoire, que celle-ci ne présente aucune trace de choc ou de déformation, ni aucun défaut d'aspect.
Enlevez avec précaution toutes les protections et adhésifs de l'emballage de votre armoire à vins.
Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité des différents éléments.
Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de la cave.
Amenez votre armoire jusqu'à son emplacement définitif.

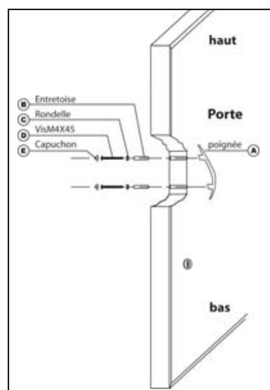
Recommandation

L'emplacement que vous choisirez pour votre armoire devra :
- être dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple),
- permettre d'avoir un espace minimum de 10 cm entre le mur et l'arrière de l'armoire,
- être éloigné d'une source de chaleur,
- ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains...),
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique standard accessible (prise standard aux normes du pays, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel).

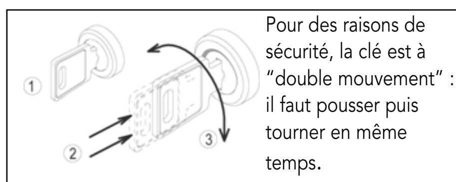
L'utilisation de rallonge ou de multi-prises est à proscrire.

Montage de la poignée

Le montage de la poignée de votre armoire à vins s'effectue de la manière suivante :



- Introduisez les deux entretoises (B) dans les trous, côté panneau intérieur de la porte.
- Rajoutez les deux rondelles (C).
- A l'aide d'un tournevis, fixez la poignée (A) avec les deux vis (D).
- Clippez les deux capuchons (E) sur les rondelles.



Pour des raisons de sécurité, la clé est à "double mouvement" : il faut pousser puis tourner en même temps.

Recommandation

Afin de permettre une mise à niveau facile, votre armoire à vins est équipée de 4 pieds réglables. Cependant, nous vous recommandons de visser à fond les deux pieds situés à l'arrière de l'appareil et d'effectuer le réglage uniquement à l'aide des deux pieds situés à l'avant de l'appareil.

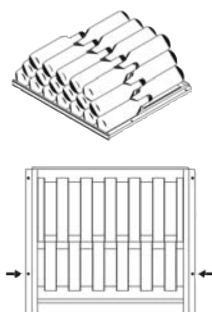
Assurez-vous de la mise à niveau finale de votre armoire (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).

ATTENDRE 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL

Pour tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon électrique.

Conseils d'aménagement et de chargement

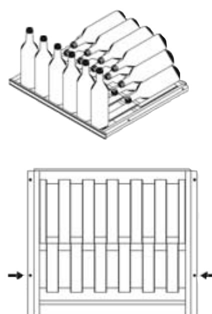
Chaque clayette peut être utilisée comme clayette de stockage, clayette coulissante ou clayette de présentation. Les clayettes de votre armoire possèdent 13 empreintes qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.



Configuration d'une clayette en version stockage :

Pour installer des bouteilles sur une clayette de stockage, procédez comme suit:

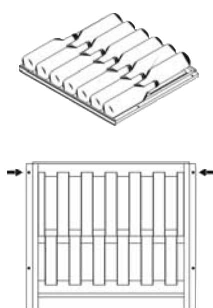
- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
- Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à environ 15 cm de l'avant de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure : ces pions sont en butée sur la paroi thermoformée et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette (voir schéma).
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de bouteille en butée arrière.
- Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- Continuez le rangement en empilant les bouteilles et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
- **Une clayette de stockage peut supporter au maximum 6 rangées de 13 bouteilles, soit 78 bouteilles bordelaises «Tradition» (100 kg).**



Configuration d'une clayette en version présentation :

Pour installer des bouteilles sur une clayette de présentation, procédez comme suit:

- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
- Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à environ 15 cm de l'avant de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure : ces pions sont en butée sur la paroi thermoformée et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette (voir schéma).
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière (6 bouteilles bordelaises "Tradition").
- Continuez le rangement en empilant les bouteilles sur la rangée du fond (7+6+7+6 = 26 bouteilles bordelaises "Tradition") et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
- Pour présenter vos bouteilles, disposez-les en position verticale sur le devant de la clayette (capacité maximum : 6 bouteilles bordelaises "Tradition").
- **En version présentation, la clayette a une capacité maximale de 38 bouteilles bordelaises "Tradition".**



Configuration d'une clayette en version coulissante :

Pour installer des bouteilles sur une clayette coulissante, procédez comme suit:

- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
- Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à 4 cm de l'arrière de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure: lorsque vous faites coulisser la clayette vers l'extérieur, ces pions empêchent la clayette de sortir totalement de l'armoire (voir schéma).
- Tirez les clayettes en butée vers vous.
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
- Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- **Une clayette coulissante ne peut recevoir qu'une seule rangée de bouteilles (maximum 13 bouteilles bordelaises "Tradition").**
- Dans le cas d'un aménagement mixte, afin d'avoir une accessibilité optimale, il est recommandé de placer les clayettes dédiées à être coulissantes dans la partie centrale de l'appareil.

Ne jamais tirer plus d'une clayette coulissante chargée à la fois.



Il est à noter que si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre armoire à vins, il est préférable de répartir votre chargement sur toutes les clayettes à votre disposition, et d'éviter les chargements du type "tout en haut" ou "tout en bas".



Modifiez la disposition des pions de blocage dans le cas du passage de clayette coulissante à la clayette de stockage ou de présentation.



Les clayettes sont munies d'un porte-étiquettes, prévu pour recevoir des étiquettes (planches à découper livrées avec votre armoire) vous permettant de visualiser d'un seul coup d'oeil, quelle bouteille prendre.

Mise en service et réglage des températures

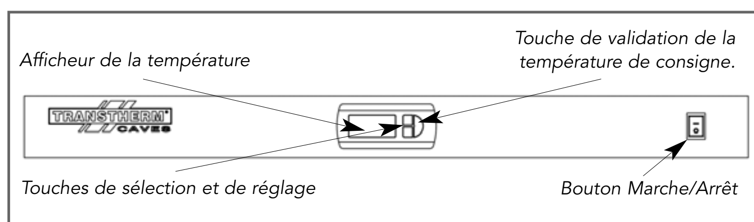
1 • Mise en service

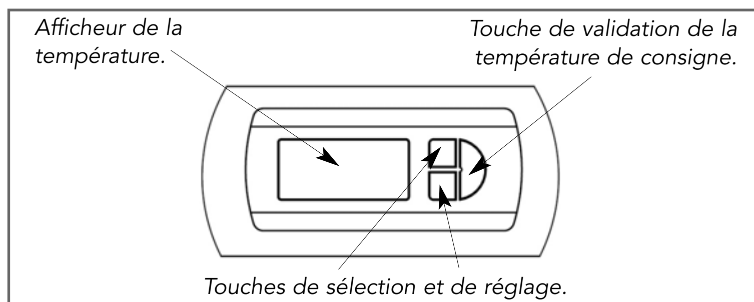
- **Après avoir attendu 48H00, raccordez votre armoire au secteur**, après avoir vérifié que votre prise était bien alimentée (vérifiez la présence des fusibles et leurs ampérages, disjoncteur en état, branchez au besoin un autre appareil électrique pour vérifier l'alimentation).
- Une fois votre appareil relié au secteur, assurez-vous que l'interrupteur marche-arrêt, situé à l'extrême droite du bandeau de contrôle de votre armoire, est bien sur la position "marche" (I).



2 • Réglages des températures

Le contrôle et les réglages de la température s'effectuent depuis le bandeau de contrôle de votre armoire à vins qui se présente comme suit :





• Afficheur de température : Affiche la température effective à l'intérieur de votre armoire à vins.

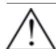
• Bouton de réglage (Set 1/Set 2/probe) : permet de sélectionner la température désirée à l'intérieur de l'armoire.

• Bouton marche/arrêt : permet d'activer et d'éteindre l'armoire à vins.

Pour régler la température de votre armoire :

- Appuyez sur le bouton Set 1 ou Set 2, le symbole ° apparaît.
- Appuyez sur le bouton Probe pour faire apparaître la consigne précédente.
- Régler la température désirée à l'aide des boutons Set 1 et Set 2.
- Confirmez votre programmation en appuyant sur le bouton Probe.

Plage de réglage : 6-18°C
La plage de réglage conseillée pour le vieillissement est de 10°C à 14°C, la consigne par défaut est réglée à 12°C.



Pour fonctionner correctement votre armoire doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35°C. Un réglage entre 6 et 9°C n'est pas conseillé lorsque la température ambiante est >25°C.

Lors de modifications significatives des températures de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre armoire à vins pour se stabiliser et afficher les températures souhaitées.
L'utilisation d'une porte vitrée peut affecter les performances de votre armoire.



Notions importantes sur le vin

Votre armoire TRANSTHERM a été étudiée pour garantir à vos vins des conditions optimales de conservation et/ou de service.

Le vin est un produit complexe, à l'évolution très longue et très lente, qui nécessite des conditions spécifiques pour s'épanouir.

Tous les vins se conservent à la même température, seules les températures de service et de dégustation sont différentes selon les vins (voir tableau P12).

Ceci étant, à l'image des caves naturelles des producteurs, ce n'est pas tant la valeur absolue de la température de conservation qui importe, mais sa constance. Autrement dit, quelle que soit la température de votre armoire comprise entre 10 et 14°C, votre vin sera dans des conditions idéales de conservation, pourvu que cette température ne subisse pas de variation.

EN TOUT ÉTAT DE CAUSE, SI VOUS CONSTATEZ UNE ANOMALIE DE TEMPÉRATURE OU D'HYGROMÉTRIE A L'INTÉRIEUR DE VOTRE ARMOIRE, SACHEZ QUE SEULE UNE LONGUE EXPOSITION DE VOS VINS A CES CONDITIONS ANORMALES POURRAIT LEUR ÊTRE PRÉJUDICIABLE.



Températures de service des vins

(données à titre indicatif)

Alsace	10°C
Australie	16°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Blanc Liquoreux	6°C
Bordeaux Blanc Sec	8°C
Bordeaux Rouge	17°C
Bourgogne Blanc	11°C
Bourgogne Rouge	18°C
Californie	16°C
Champagne	6°C
Chili	15°C
Espagne	17°C
Italie	16°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Vins de Loire Blanc Sec	10°C
Vins de Loire Liquoreux	7°C
Vins de Loire Rouge	14°C
Vins du Rhône	15°C
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7°C
Vins du Sud Ouest Rouge	15°C

FR

Entretien courant de votre armoire à vins

Votre armoire TRANSTHERM est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations qui suivent vous permettront d'en obtenir un fonctionnement optimal et une grande longévité.

1) Dépoussiérez régulièrement (2 fois par an) le condenseur (grille métallique noire fixée à l'arrière de votre armoire à vins).

2) Effectuez une fois par an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire à vins, en ayant pris soin de la débrancher et de la décharger (utilisez à cet effet un produit nettoyant non agressif et de l'eau, et prenez soin de bien rincer).

Hygrométrie

Nota Bene

Votre armoire est équipée d'un système exclusif TRANSTHERM permettant de recréer à l'intérieur de votre armoire à vins l'hygrométrie nécessaire à la bonne étanchéité des bouchons de liège de vos bouteilles. A l'installation, il est important de verser l'équivalent d'un petit verre d'eau sur le plancher de l'armoire, pour lancer le processus de la pompe thermodynamique.

Recommandation

Une surveillance régulière de votre appareil et de tout ce qui peut vous paraître anormal, assortie du signalement de cette anomalie éventuelle, seront le gage d'une grande durée de vie de votre armoire à vins.

Anomalies de fonctionnement

Lors de la mise en route

Le compresseur ne fonctionne pas : s'assurer de l'alimentation de la prise de courant en y connectant un autre appareil électrique.

Le compresseur ne s'arrête jamais : mettre la main sur le condenseur (grille située à l'extérieur à l'arrière de l'appareil); si le condenseur est froid, prendre contact avec votre revendeur. Si le condenseur est chaud, positionner le thermostat froid sur le plus grand repère, si le compresseur ne s'arrête toujours pas, prendre contact avec votre revendeur.

important

Toute intervention sur le groupe froid doit être effectuée par un frigoriste qui devra réaliser avant remise en route un contrôle d'étanchéité du circuit.
De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter un danger.



TOUTE INTERVENTION RÉALISÉE PAR UN SERVICE TECHNIQUE NON AGRÉÉ PAR TRANSTHERM ENTRAÎNERA LA NULLITÉ DE LA GARANTIE.



L'UTILISATION DE PORTE VITRÉES AFFECTE LES PERFORMANCES DE VOTRE ARMOIRE.

Caractéristiques techniques

FR

Modèle	Températures	Hauteur	Largeur	Prof.	Poids***	Précision
Loft	1	1110 mm	680 mm	680 mm	61 kg	+/- 1,5°C
Villa	1	1470 mm	680 mm	680 mm	71 kg	+/- 1,5°C
Bastide	1	1810 mm	680 mm	680 mm	82 kg	+/- 1,5°C

Modèle	Puissance électrique****	Conso. par 24 h*	Tension **	Fréquence **	Limites d'utilisation	
					T°mini	T°maxi
Loft	107 W	0,5 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
Villa	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
Bastide	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C

* Mesurée avec une température extérieure d'environ 20°C.

** Selon les pays, ces valeurs peuvent varier ; pour connaître les caractéristiques spécifiques de votre appareil, veuillez consulter l'étiquette signalétique de votre appareil.

*** Appareil vide en porte pleine.

**** Puissance mesurée avec une température extérieure de 32 °C.

Foire aux questions

Je constate des différences de température entre le haut et le bas de mon armoire.

- Se reporter au instruction de réglage.
- Vérifier qu'aucune bouteille ne touche le fond de l'appareil.

Néanmoins, seule la température de l'air est en fluctuation, car les liquides possèdent une forte inertie thermique évitant aux vins de changer de température.
A l'image d'une cave naturelle, une différence d'environ 2 à 3°C est considérée comme normale du fait des phénomènes de convection, l'important pour le vin étant qu'en un point donné, la température soit constante.

Je constate du givre sur le fond de mon armoire.

Dans une armoire à vin Transtherm, le givre peut apparaître en partie haute à gauche de la paroi du fond.
C'est au démarrage du compresseur que le froid est le plus intense, c'est donc à ce moment que le givre sera le plus important, ce phénomène est normal.
C'est à l'arrêt du compresseur que ce givre se transforme en gouttelettes d'eau.
Si le givre s'accumule au point de provoquer de la glace, car les bouteilles touchent le fond, il faut débrancher l'appareil, attendre qu'il se dégivre, ranger convenablement les bouteilles et ensuite le rebrancher.
Si malgré ces précautions, de la glace (et non du givre) se forme à nouveau, il est indispensable de contacter le service après-vente de votre revendeur.

Quels sont les risques pour mon vin en cas de coupure de courant prolongé ?

L'isolation d'une armoire Transtherm protège un changement brutal de température, l'inertie thermique lié au volume de bouteilles ralentit considérablement les changements de température. En cas de coupure de courant, la remontée en température sera très lente évitant ainsi tout choc thermique aux vins. Il est recommandé d'éviter d'ouvrir l'armoire pendant cette période. Un vin gardé à une température ambiante sur une courte période ne subit aucune dégradation.

Mon armoire ne fait aucun bruit.

Le compresseur équipant les armoires Transtherm est très silencieux (36dB).
Selon la température ambiante de la pièce et la température de l'armoire, le compresseur peut être à l'arrêt en fonction du réglage.

L'hygrométrie de mon armoire est trop faible.

Seule une hygrométrie très basse pendant une longue période est préjudiciable (< à 50%).
Il est constaté lors du fonctionnement du compresseur une baisse de l'hygrométrie, en raison de la transformation de l'humidité en givre.
Cet assèchement momentané de l'air est très court et n'a pas d'influence sur les bouchons.

En cas d'hygrométrie basse persistante :
- Vérifier que l'hygromètre (non fourni) servant à mesurer l'hygrométrie est toujours bien étalonné.
- Vérifier qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond de l'armoire.
- Vérifier que l'entrée d'air (cheminée) n'est pas obstruée.
- Verser l'équivalent d'un verre d'eau dans le bac récupérant les eaux de condensation s'il est accessible ou dans le fond de l'armoire en bas à gauche (tuyau d'évacuation des eaux de condensation).

Où puis-je me procurer des clayettes complémentaires ?

Selon le modèle de votre appareil, il peut être complété selon le rangement souhaité.
Le nombre maximum de clayettes par modèle est :
Loft : 6 clayettes
Villa : 10 clayettes
Bastide : 13 clayettes

L'acquisition des clayettes supplémentaires peut être réalisée auprès de votre revendeur.

Protection de l'environnement



Mise au rebut de l'emballage :
Les pièces d'emballage utilisées par Transtherm sont fabriquées en matériaux recyclables.
Après le déballage de votre armoire, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre armoire à vins ne contient pas de C.F.C..

Pour économiser de l'énergie :
- Installez votre armoire dans un endroit adapté (voir page 7) et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur Transtherm.

N.B. : Respect de l'environnement : lors du renouvellement de votre armoire à vins, renseignez-vous auprès des services techniques de votre ville afin de respecter la procédure de recyclage adaptée.
Pour les gaz réfrigérants, les substances et certaines pièces contenues dans les armoires à vins, Transtherm utilise des matériaux recyclables qui nécessitent en effet une procédure particulière de mise au rebut.
Condamnez la serrure pour éviter que les enfants ne s'enferment par mégarde à l'intérieur de l'armoire.
Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en sectionnant le cordon d'alimentation.

FR

Notes

Warning

The information in this document is subject to modification prior notice.

TRANSTHERM offers no guarantee on this equipment item if it is used for any specific purpose other than that for which it was designed.

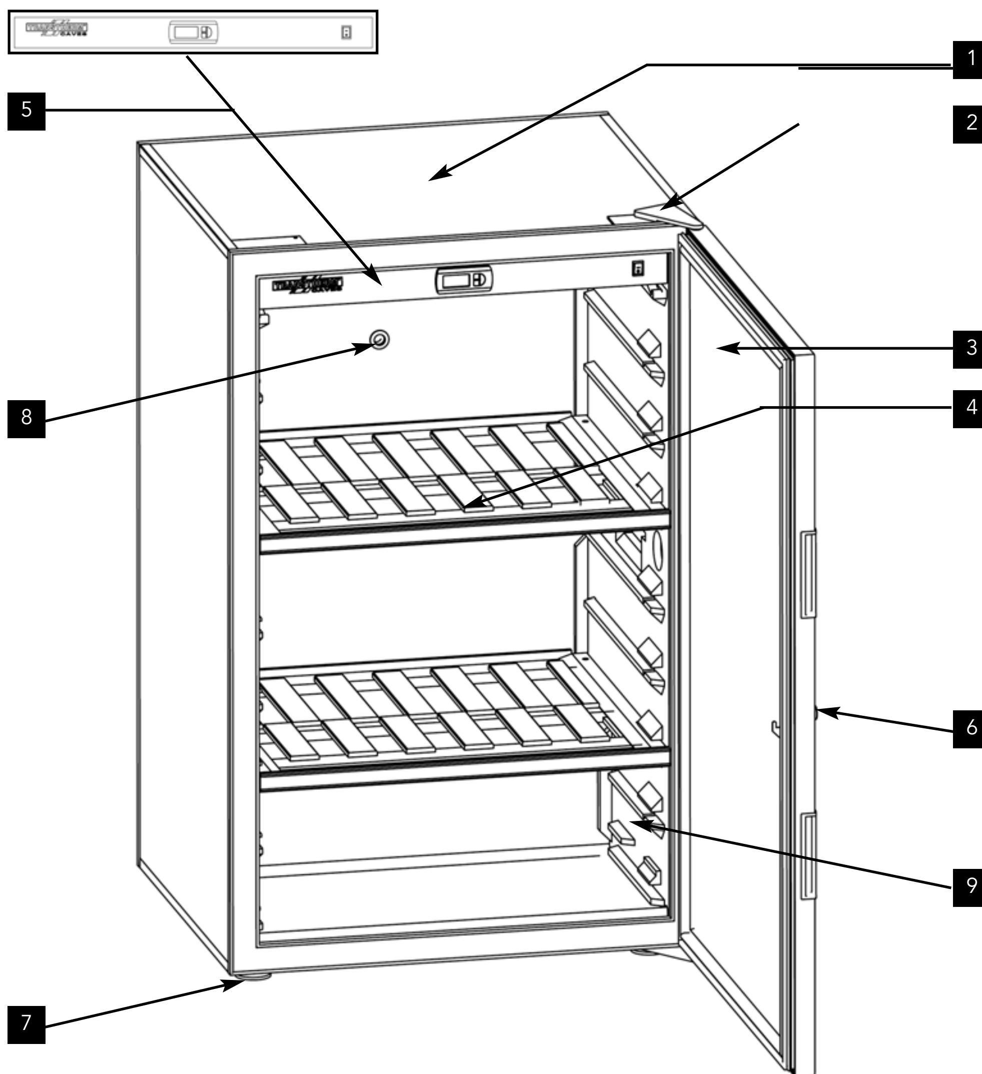
TRANSTHERM cannot be held responsible for any errors in this manual, nor for any damage linked to or following the provision, performance or use of the equipment item.

TRANSTHERM
24, rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - France

Contents

GB

Description of your wine cabinet



1 Cabinet body
2 Hinge
3 Glass door or solid door (depending on model)
4 Storage shelf (type version) or universal sliding shef
5 Setting strip
6 Lock
7 Adjustable foot (4)
8 Thermodynamic pump orifice
9 Maker's label

Installing your wine cabinet

When unpacking your cabinet, make sure that there are no traces of impact or deformation and that there are no surface defects.
Carefully remove all of the protections and adhesive strips from the packaging around your wine cabinet.
Open the door and make sure all components are intact.
Release the electrical lead.
Move your cabinet to its final location.
The place you have selected for your cabinet should:

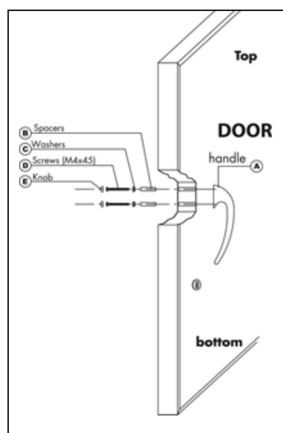
Recommendation

- Be unencumbered and well ventilated,
- Enable a minimum 10 cm space between the wall and the back of the cabinet,
- Be well away from any heat source,
- Not be too damp (laundry, pantry, bathroom, etc.),
- Have a solid and flat floor,
- Have a standard and accessible electricity supply (standard socket to country standards, linked to ground with differential trip),
- It is NOT recommended to use a multi-socket or extension lead.

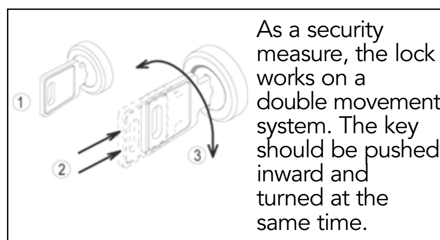
GB

Installing the handle

Installing the handle of your wine cabinet is carried out in the following manner:



- Introduce the two spacers (B) into the holes on the inside panel of the door.
- Add the two washers (C)
- Using a screwdriver, secure the handle (A) with the two screws (D).
- Clip the two knobs (E) onto the washers.



As a security measure, the lock works on a double movement system. The key should be pushed inward and turned at the same time.

important

In order for you to level off your cabinet as easily as possible, it is equipped with 4 adjustable feet. However, we do recommend that you tighten the back feet to the maximum and use the front feet to create a level (a spirit level is recommended for this operation).

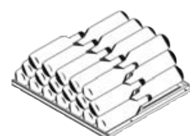
WAIT 48 HOURS BEFORE PLUGGING IN THE CABINET

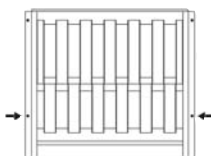
Should you need to move your cabinet, never tilt it more than 45° and always sideways, on the side that the electrical cable comes out (right hand side when looking at the cabinet).

Layout and loading recommendations

All shelves can be used as storage, sliding or presentation shelves. Your cabinet's shelves have 13 recesses allowing you to store your bottles in complete safety.

Storage rack

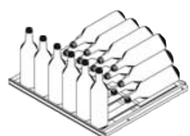


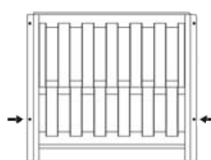


To install bottles on a storage shelf:
- Insert the shelf at the desired position.
- Place a wooden locking pin in each of the 2 holes located on the right and left side of the upper face approximately 15 cm to the front of the shelf: these pins secure the shelf to the thermoformed wall and prevent any inappropriate movement (see diagram).
- Start by placing the bottles in each recess on the back row, with the base of the bottle towards the back.
- Continue with the front row, placing the bottles in the opposite direction.
- Continue stacking the bottles, ensuring that none of the bottles touches the back wall.

A storage shelf can hold a maximum of 6 rows of 13 bottles, or 78 traditional Bordeaux type bottles (100 kg).

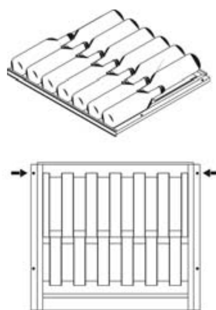
Configuration of a shelf in presentation layout:





To install bottles on a presentation shelf:
Insert the shelf at the desired position.
Place a wooden locking pin in each of the 2 holes located on the right and left side of the upper face approximately 15 cm from the front of the shelf: these pins secure the shelf to the thermoformed wall and prevent any inappropriate movement (see diagram).
- Start by placing the bottles in each recess on the back row, with the base of the bottle towards the back. (6 traditional Bordeaux type bottles).
- Continue stacking the bottles on the back row (7 + 6 + 7 + 6 = 26 traditional Bordeaux type bottles), ensuring that none of the bottles touches the back wall.
- To present your bottles, place them in a vertical position on the front of the shelf (maximum capacity: 6 traditional Bordeaux type bottles).

When in presentation layout, the shelf has a maximum capacity of 38 traditional Bordeaux type bottles.



Shelf in sliding version configuration:

To place bottles on a sliding shelf, carry out the following:

- Install the shelf in the selected location.
- Place a wooden locking pin in each of the two holes located on the right and left of the upper face approximately 4cm to the rear of the shelf: when the shelf is slid forwards, these pins stop it from sliding completely out of the cabinet (See diagram).
- Start by placing the bottles in the rear recesses with the base of the bottles towards the back.
- Continue by placing the bottles in the front recesses facing them in the opposite direction.

GB

- **A sliding shelf can only hold one layer of bottles (maximum of 13 "Tradition" Bordeaux bottles).**
- In order to enjoy optimum accessibility when setting up the cabinet in a mixed layout, we recommend that shelves destined to be used as sliding shelves are located in the middle section of the cabinet.

NEVER SLIDE MORE THAN ONE SHELF.

Recommendation

You should remember that if you do not have enough bottles to fill your wine cabinet, it is better to distribute the load over all of the shelves available, so as to avoid "all on top" or "all below" type loads.



Rearrange the locking pins when changing from sliding shelf to storage or presentation shelf.

important

The shelves all have a label slot, designed to receive the pre-cut cards delivered with your cabinet, thus helping you to identify the position of your favourite wines at a glance.

Commissioning and Temperatures settings

1 • Commissioning

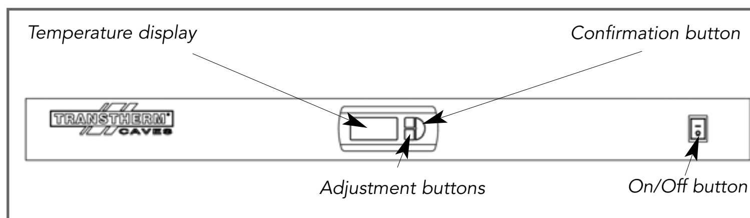
- **Once you have waited 48 hours, connect your cabinet to the mains,** having checked that there is power to the socket (check fuses and their amperage, the state of the trip, and if necessary try out another electrical appliance to verify the supply).

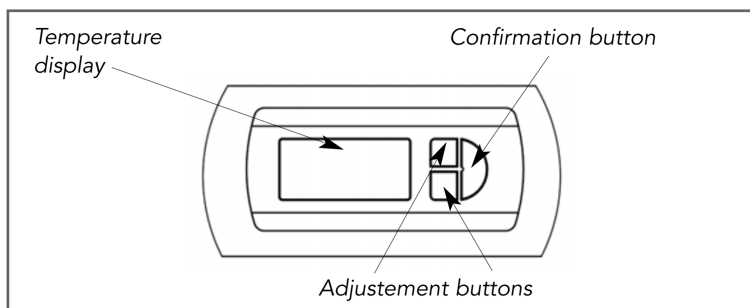
- Once connected to the mains, make sure that the Off/On switch, on the right of your cabinet’s control panel, is set at "On" (I).



2 • Temperature settings

The temperature control(s) and setting(s) are adjusted from your wine cabinet’s settings panel, as shown below:





• Temperature display: Displays the current temperature inside your wine cabinet.
• Adjustment button (SET 1/ SET 2/probe): sets the desired temperature inside the cabinet.
• On/off button: switches the wine cabinet on and off.

To adjust the temperature of your cabinet:

- Press button SET 1 or SET 2, the symbol °| appears.
- Press the Probe button to make the previous setting appear.
- Set the desired temperature using the SET 1 and SET 2 buttons.
- Confirm your programming by pressing the Probe button.

The recommended control range for maturing your wine is from 42°F to 64°F, the default setting is 54°F.



To operate correctly, your cabinet should be located in a room with a temperature between 32°F and 95°F.

GB

When there has been a significant modification in set temperatures, it can take several hours for your wine cabinet to stabilise and display the desired temperature.

Important wine information



Your TRANSTHERM cabinet has been designed to guarantee the optimum conditions for storing and/or serving your wine

Wine is a highly complex product, requiring long and gentle development and needs specific conditions in which to reach its full potential.

All wine is stored at the same temperature, only the temperatures for serving and wine tasting can vary depending on the type of wine (see the table)

This being the case and just like the natural caves used by wine producers, it is not the exact temperature that is important, but its constancy. In other words, as long as the temperature of your cabinet is between 10 and 14° C, your wine will be stored in perfect conditions if the temperature is not subject to any significant fluctuation

However, it is advisable to be especially careful concerning the values shown on your wine cabinet's hygrometer, which, due to its location in the wine cellar will always have tendency to display a lower humidity level.

IRRESPECTIVE OF THE CAUSE, IF YOU NOTICE EITHER ABNORMAL TEMPERATURE OR HUMIDITY LEVELS INSIDE YOUR CABINET, BE REASSURED THAT ONLY LONG EXPOSURE TO THESE ABNORMAL CONDITIONS CAN HAVE A DETRIMENTAL EFFECT ON YOUR WINES.



Wine service temperatures (provided as an indicator only)

French wines

	Alsace	10°C
	Beaujolais	13°C
	Sweet white Bordeaux	6°C
	Dry white Bordeaux	8°C
	Red Bordeaux	17°C
	White Burgundy	11°C
	Red Burgundy	18°C
	Champagne	6°C
	Jura	10°C
	Languedoc-Roussillon	13°C
	Provence Rosé	12°C
	Savoie	9°C
	Dry White Loire Wines	10°C
	Sweet White Loire Wines	7°C
	Red Loire Wines	14°C
	Rhône wines	15°C
	Sweet South-West wines	7°C
	Red South West Wines	15°C

Australian wines

	Cabernet franc	16°C
	Cabernet sauvignon	17°C
	Chardonnay	10°C
	Merlot	17°C
	Small grape Muscat	6°C
	Pinot noir	15°C
	White Sauvignon	8°C
	Semillon	8°C
	Shiraz	18°C
	Verdhelo	7°C

Other wines

	Californian	16°C
	Chilean	15°C
	Spanish	17°C
	Italian	16°C

Everyday care of your wine cabinet

Your TRANSTHERM cabinet is a simple tried and tested item of equipment. The following few operations enable you to obtain optimum operation and an extended life cycle.

1 - Regularly remove dust (once a year) from the condenser (black metal grill fastened to the back of your wine cabinet).

2 - Completely clean the inside of your wine cabinet once a year, taking care to ensure that you have unplugged and unloaded it (use water and a non caustic cleaning product, and make sure to rinse well).

GB

Nota Bene

Hygrometry

You cabinet is equipped with an exclusive TRANSTHERM system enabling the creation, inside your wine cabinet, of the correct humidity level required to perfectly seal the corks in your bottles

This system uses the water retrieved from condensation, which is then recycled. Should the humidity level in your cabinet ever reach critical level (less than 50%), just add one or two glasses of water to the lower tray of your cabinet.

Recommandation

The long life of your wine cabinet depends on regular monitoring, especially of anything that may appear abnormal, and informing us of any anomalies found.

Operating anomalies

When starting up

The compressor will not operate :
Ensure that there is power to the electrical supply plug by connecting another electrical appliance to it.

The compressor will not turn off:

1- Place your hand on the condenser (metal grill located along the exterior wall behind your cabinet). If the condenser is cold, get in touch with your retailer.

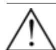
2- If the condenser is hot, turn the cold adjuster to its highest level, if the compressor does not stop, get in touch with your retailer.

important

Any intervention on the cold circuit should be performed by a refrigeration technician, who should carry out an inspection of the circuit sealing system.
In the same way, any intervention on the electrical circuit should be performed by an electrician.
The power cable is fitted with an earthed plug standard to the country of consignment. It is essential that, for your safety, the electrical supply to the cabinet be earthed. Please have the suitability of the socket checked by a qualified electrician, who will make sure that it is properly earthed and, if necessary, repair it.



ONLY A QUALIFIED ELECTRICIAN SHOULD MAKE ANY REPAIRS OR INSPECTIONS TO YOUR ELECTRICAL SUPPLY.



THE USE OF GLASS DOORS HAS AN EFFECT ON PERFORMANCE.

Technical Characteristics

Model	Temperatures	Heigh	Width	Depth	Weight***	Precision
Loft	1	1110 mm	680 mm	680 mm	61 kg	+/- 1,5°C
Villa	1	1470 mm	680 mm	680 mm	71 kg	+/- 1,5°C
Bastide	1	1810 mm	680 mm	680 mm	82 kg	+/- 1,5°C

GB

Model	Electrical power****	Consumption*	Voltage **	Frequency **	Usage restrictions	
					T°mini	T°maxi
Loft	107 W	0,5 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
Villa	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
Bastide	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C

* Measured with an exterior temperature of approximately 20°C
** Depending on country this may vary. For the specific values for your equipment item, please consult the maker’s label on it.
*** Weight without racks
**** Measured with an exterior temperature of approximately 32°C

Frequently asked questions

I have noticed differences in temperature between the upper and lower section of my cabinet.

- Refer to the setting instructions.
- Check that none of the bottles is touching the back of the appliance.

Please note, however, that only the temperature of the air varies. Liquids have a high degree of thermal inertia which prevents the wine from changing temperature.
As in a natural cellar, a deviation in temperature of about 2 to 3°C is considered normal owing to convection phenomena. The important factor for wine is that at any given moment, the temperature is constant.

I have noticed frost on the back of my cabinet.

In a Transtherm wine cabinet, frost may appear in the upper section on the left hand side of the back wall. It is coldest when the compressor starts up. This is therefore the time when the frost will be most noticeable – this is completely normal.
When the compressor stops the frost turns into water droplets.
If frost accumulates to the point of producing ice (because the bottles are touching the back wall) unplug the machine, wait for it to defrost then arrange the bottles correctly and plug it back in.
If, in spite of these precautions, ice (and not frost) develops again, it is essential that you contact your retailer's after-sales service.

What are the risks for my wine in case of extended power outage?

The Transtherm cabinet's insulation protects against extreme changes in temperature; thermal inertia linked to the volume of bottles considerably slows down changes in temperature. Should a power outage occur, the temperature will be restored very slowly in order to protect the wine from thermal shock. It is recommended that you avoid opening the cabinet during this time. Wine kept at an ambient temperature for a short period will not deteriorate.

My cabinet makes no noise.

The compressor fitted in Transtherm cabinets is very quiet (36dB). Depending on the ambient temperature of the room and the temperature of the cabinet, the compressor may have stopped according to the setting.

The level of humidity in my cabinet is too low.

Only a level of humidity which is very low over a long period of time is harmful (< than 50%)
Whilst the compressor is in operation a drop in humidity may occur, because of the transformation of humidity into frost. This drying of the air is only temporary and has no effect on the corks.
In case of persistent low humidity:
- Check that the hygrometer (not supplied) used to measure moisture is still correctly calibrated.
- Check that none of the bottles is touching the back wall of the cabinet.
- Check that the air inlet (shaft) is not obstructed.
- Pour the equivalent of a glass of water into the compartment which collects condensation water, if it is accessible, or into the bottom of the rear of the cabinet on the left hand side (condensation water evacuation pipe).

Where can I obtain additional shelves?

Depending on the model of your appliance, you can add shelves according to the desired layout.
The maximum number of shelves for each model is:
Loft: 6 shelves
Villa: 10 shelves
Bastide: 13 shelves

You can obtain additional shelves from your retailer.

Protecting the Environment



Disposing of packaging:
The packaging used by Transtherm is manufactured using recyclable materials.
After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.
In accordance with legal provisions regarding protecting and caring for the environment, your wine cabinet contains no C.F.C.s.
To save energy:
- Install your cabinet in an appropriate place (see page 7) and within the recommended temperature ranges.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good condition and check that it is not damaged. If it is damaged, contact your Transtherm retailer.

N.B.: Caring for the environment: when replacing your wine cabinet, consult the local municipal refuse department in order to observe the appropriate recycling procedure.
For refrigerant gases, substances and some parts in the wine cabinets, Transtherm uses recyclable materials which require a special packaging disposal procedure to be used.
Condemn the lock so that children cannot accidentally shut themselves inside the cabinet.
Place unusable appliances out of use by unplugging them and cutting the power supply.

Notes

GB

Warnung

Die Informationen in diesem Dokument können ohne Vorankündigung geändert werden.

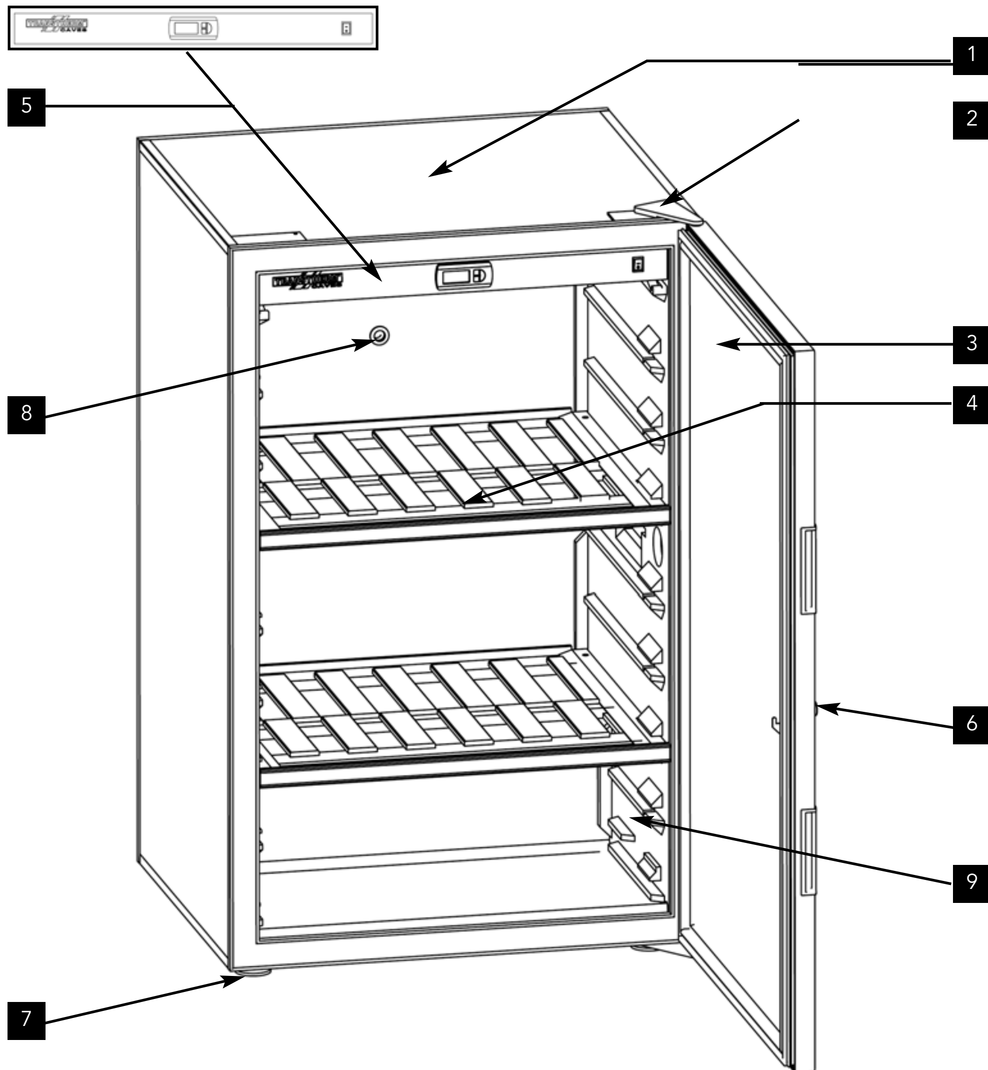
TRANSTHERM gewährt keine Garantie auf dieses Gerät, wenn es für einen anderen Verwendungszweck als vorgesehen genutzt wird. TRANSTHERM kann weder für Fehler in diesem Handbuch, noch für transportbedingte Schäden oder Schäden in Verbindung mit der Leistungsfähigkeit oder Nutzung dieses Geräts haftbar gemacht werden.

TRANSTHERM
24, rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - Frankreich

Inhaltsverzeichnis

D

Beschreibung Ihres Weinschranks



1 Schrankgehäuse
2 Scharnier
3 Glastür oder Massivtür, je nach Modell / Option
4 Lagerregal (Standardversion) Universal-Gleitregal
5 Regelungsleiste
6 Schloss
7 Höhenverstellbare Füße (4)
8 Öffnung der thermodynamischen Pumpe
9 Typenschild

Aufstellen Ihres Weinschranks

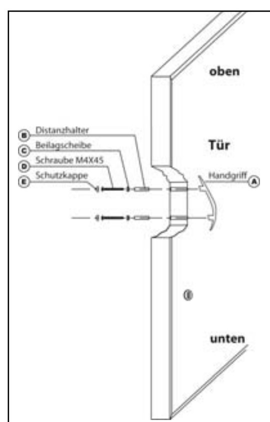
Versichern Sie sich beim Auspacken Ihres Geräts, dass es keine Schlagspuren, Deformationen oder äußere Mängel aufweist.
Entfernen Sie vorsichtig alle Schutzmaterialien und Klebebänder der Verpackung Ihres Weinklimaschranks.
Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie die Unversehrtheit der verschiedenen Bauteile.
Rollen Sie das Stromkabel ab, damit es mit keinem Teil des Geräts in Berührung kommt.
Stellen Sie den Klimaschrank an die für ihn bestimmte Stelle.

Empfehlung

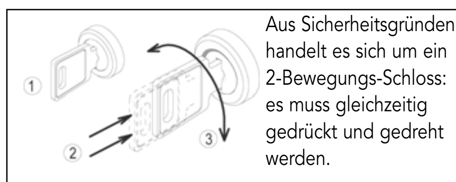
Der Ort, den Sie für Ihren Weinklimaschrank wählen:
- muss frei und gut belüftet sein (zum Beispiel kein geschlossener Schrank),
- muss einen Freiraum von mindestens 10 cm zwischen der Wand und der Schrankrückseite ermöglichen,
- muss fern von Hitzequellen sein,
- darf nicht zu feucht sein (Wäschekammer, Waschküche, Badezimmer,...),
- muss einen festen und ebenen Boden besitzen,
- muss über einen Standard-Stromanschluss verfügen (Standardsteckdose gemäß den Normen des Landes, geerdet mit einem Fehlerstromschutzschalter).

Montage des Handgriffs

Der Handgriffs Ihres Weinklimaschranks wird folgendermaßen montiert:



- Führen Sie die zwei Distanzhalter (B) an der inneren Verblendungsseite der Tür in die Löcher ein.
- Fügen Sie die beiden Beilagscheiben (C) hinzu.
- Befestigen Sie den Handgriff (A) unter Zuhilfenahme eines Schraubendrehers mit den zwei Schrauben (D).
- Klipsen Sie die zwei Schutzkappen (E) auf die Beilagscheiben.



Aus Sicherheitsgründen handelt es sich um ein 2-Bewegungs-Schloss: es muss gleichzeitig gedrückt und gedreht werden.

Empfehlung

Damit Sie Ihren Weinklimaschrank problemlos ausnivellieren können, besitzt er 4 verstellbare Füße. Wir empfehlen Ihnen jedoch, die beiden Füße auf der Rückseite des Geräts ganz hineinzuschrauben und die Nivellierung nur mit den zwei Füssen an der Vorderseite des Geräts vorzunehmen.

Überzeugen Sie sich, dass Ihr Weinklimaschrank schlussendlich waagrecht steht (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen).

WARTEN SIE 48 STUNDEN, BEVOR SIE IHR GERÄT ANSTECKEN

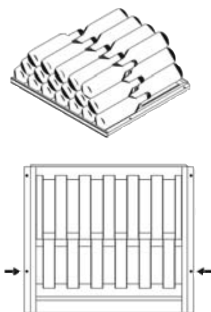
Wenn Sie Ihren Schrank verstellen, kippen Sie ihn nicht um mehr als 45° und immer auf die Seitenfläche, auf der sich der Stromanschluss befindet.

D

Ratschläge für die Ausstattung und das Befüllen

Jedes Regal kann als Lagerregal, Gleitregal oder Präsentationsregal verwendet werden. Die Regale Ihres Schranks besitzen 13 Mulden, in denen Sie Ihre Flaschen sicher lagern können.

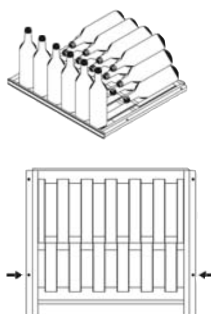
Konfiguration eines Lagerregals:



Verfahren Sie folgendermaßen, um Flaschen auf einem Lagerregal unterzubringen:
- Setzen Sie das Regal am gewünschten Platz ein.
- Setzen Sie einen Blockierstöpsel aus Holz in jede der 2 Öffnungen, die sich etwa 15 cm von der Vorderseite des Regals entfernt recht und links auf der Oberseite befinden: Diese Stöpsel schlagen an der warmgeformten Wand an und verhindern falsche Regalbewegungen (siehe Abb.).
- Beginnen Sie damit, in jede Mulde der hinteren Reihe Flaschen mit dem Flaschenboden ganz nach hinten zu legen.
- Fahren Sie dann mit der vorderen Reihe fort und legen Sie dort die Flaschen mit dem Flaschenboden nach vorne.
- Stapeln Sie dann die Flaschen und achten Sie darauf, dass keine Flasche die hintere Wand berührt.

- Ein Lagerregal kann maximal 6 Reihen mit 13 Flaschen, also 78 Standard-Bordeaux-Flaschen (100 kg) tragen.

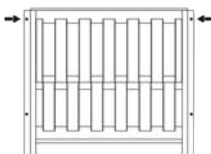
Konfiguration eines Präsentationsregals:



Verfahren Sie folgendermaßen, um Flaschen auf einem Präsentationsregal unterzubringen:
- Setzen Sie das Regal am gewünschten Platz ein.
- Setzen Sie einen Blockierstöpsel aus Holz in jede der 2 Öffnungen, die sich etwa 15 cm von der Vorderseite des Regals entfernt recht und links auf der Oberseite befinden: Diese Stöpsel schlagen an der warmgeformten Wand an und verhindern falsche Regalbewegungen (siehe Abb.).
- Beginnen Sie damit, in jede Mulde der hinteren Reihe Flaschen mit dem Flaschenboden ganz nach hinten zu legen (6 Standard-Bordeaux-Flaschen).
- Stapeln Sie dann die Flaschen auf die hintere Reihe (7+6+7+6 = 26 Standard-Bordeaux-Flaschen) und achten Sie dabei darauf, dass keine Flasche die hintere Wand berührt.
- Stellen Sie Ihre Flaschen im vorderen Teil des Regals senkrecht, um sie zu präsentieren (maximales Fassungsvermögen: 6 Standard-Bordeaux-Flaschen).

- In der Präsentationskonfiguration besitzt das Regal ein maximales Fassungsvermögen von 38 Standard-Bordeaux-Flaschen.





Konfiguration eines Gleitregals:

Verfahren Sie folgendermaßen, um Flaschen auf einem Gleitregal unterzubringen:

- Setzen Sie das Regal am gewünschten Platz ein.
- Setzen Sie einen Blockierstöpsel aus Holz in jede der 2 Öffnungen, die sich etwa 4 cm von der Vorderseite des Regals entfernt recht und links auf der Oberseite befinden: Wenn Sie das Regal herausziehen, verhindern diese Stöpsel, dass das Regal vollständig aus dem Schrank herausläuft (siehe Abbildung).
- Ziehen Sie das Regal bis zum Anschlag heraus.
- Beginnen Sie damit, in jede Mulde der hinteren Reihe Flaschen mit dem Flaschenboden ganz nach hinten zu legen.
- Fahren Sie dann mit der vorderen Reihe fort und legen Sie dort die Flaschen mit dem Flaschenboden nach vorne.
- **Ein Gleitregal kann nur eine Reihe Flaschen aufnehmen (maximal 13 Standard-Bordeaux-Flaschen).**
- Bei gemischter Innenausstattung wird empfohlen, die Gleitregale im mittleren Bereich des Geräts zu montieren, um optimale Zugänglichkeit zu gewährleisten.

Ziehen Sie niemals mehr als ein beladenes Gleitregal gleichzeitig heraus.

D



Wenn die Anzahl der Flaschen, die Ihnen zur Verfügung steht, nicht ausreicht, Ihren Weinklimaschrank zu füllen, sollten Sie die Last bevorzugt auf allen Ihnen zur Verfügung stehenden Regalen verteilen, um Lagerung nach dem Schema "alle oben" oder "alle unten" zu vermeiden.



Ändern Sie die Lage der Blockierstöpsel, wenn Sie ein Gleitregal in ein Lager- oder Präsentationsregal umändern.



Die Regale besitzen einen Etikettenträger (zuzuschneidende Tafeln, die im Lieferumfang inbegriffen sind), mit deren Hilfe Sie auf den ersten Blick die richtige Flasche finden.

Inbetriebnahme und Temperatureinstellungen

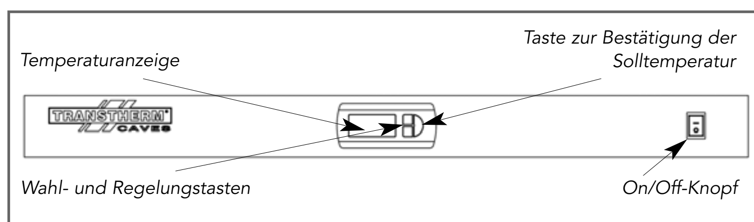
1 • Inbetriebnahme

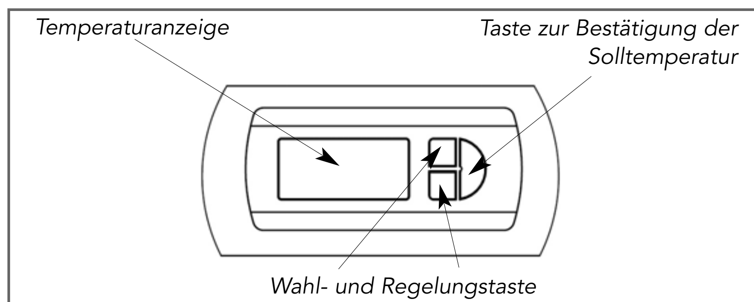
- **Wenn Sie 48h gewartet haben,** schließen Sie Ihren Schrank an das Stromnetz an, nachdem Sie überprüft haben, ob Ihre Steckdose ordnungsgemäß funktioniert (überprüfen Sie, ob Sicherungen vorhanden sind und welche Angaben zur Stromstärke sie besitzen und ob der Fehlerstromschutzschalter funktioniert; stecken Sie gegebenenfalls ein anderes Elektrogerät an, um die Stromversorgung zu überprüfen).
- Stellen Sie, nachdem Sie Ihr Gerät angesteckt haben, sicher, dass sich der On-/Off-Schalter am rechten Ende der Regelungsleiste Ihres Schranks auf der „On"-Position (I) befindet.



2 • Einstellen der Temperaturen

Die Kontrolle und das Einstellen der Temperatur erfolgt vollständig über die Regelleiste Ihres Weinklimaschranks, die folgendermaßen aussieht:





• Temperaturanzeige: Zeigt die effektive Temperatur im Innern Ihres Weinklimaschranks an.

• Regelknöpfe (Set 1 / Set 2 / Probe): Ermöglichen die Auswahl der gewünschten Schrankinnentemperatur.

• On/Off-Knopf: Ermöglicht es, den Weinklimaschrank an- und auszuschalten.

<u>Um die Temperatur Ihres Schranks einzustellen:</u>

• Drücken Sie auf den Knopf Set 1 oder Set 2; das Symbol ° erscheint.
• Drücken Sie auf den Knopf Probe, um zur vorhergehenden Einstellung zurückzukehren.
• Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit Hilfe der Knöpfe Set 1 und Set 2 ein.
• Bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken des Knopfes Probe.

Regelbereich: 6-18°C
Der für das Reifen empfohlene Regelbereich liegt zwischen 10°C und 14°C. Der Vorgabe-Sollwert beträgt 12°C.



Um richtig zu funktionieren, muss Ihr Schrank sich in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 0 und 35°C befinden.
Wenn die Umgebungstemperatur über 25°C liegt, wird eine Einstellung zwischen 6 und 9°C nicht empfohlen.

Bei bedeutenden Änderungen an den Solltemperaturen kann der Weinklimaschrank mehrere Stunden benötigen, um sich zu stabilisieren und die gewünschten Temperaturen anzuzeigen.
Die Verwendung von Glastüren kann die Leistung Ihres Weinklimaschranks beeinträchtigen.

Wichtige Hinweise zu Wein

Ihr TRANSTHERM-Schrank wurde so entwickelt, dass er Ihren Weinen optimale Lager- und/oder Servierbedingungen bietet.

Wein ist ein empfindliches Erzeugnis, das sich sehr lange und langsam entwickelt und für seine volle Entfaltung spezielle Bedingungen benötigt.

Alle Weine werden bei derselben Temperatur aufbewahrt, nur die Servier- und Verkostungsbedingungen sind von Wein zu Wein unterschiedlich (siehe Tabelle P12).

Deshalb ist nach dem Vorbild der Naturkeller der Erzeuger nicht der absolute Wert der Lagertemperatur wichtig, sondern eine gleich bleibende Temperatur. Mit anderen Worten: Wenn die Temperatur Ihres Schranks zwischen 10 und 14°C liegt, bewahren Sie Ihren Wein bei idealen Lagerbedingungen auf, vorausgesetzt, diese Temperatur unterliegt keinen Schwankungen.

SIE SOLLTEN AUF JEDEN FALL WISSEN, DASS BEI TEMPERATUR- ODER HYGROMETRIEANOMALIEN IN IHREM SCHRANK IHRE WEINE NUR SCHADEN NEHMEN KÖNNEN, WENN SIE DIESEN UNNORMALEN BEDINGUNGEN LÄNGERE ZEIT AUSGESETZT SIND.



Serviertemperaturen für Weine

(zur Information)

Elsässer	10°C
Australien	16°C
Beaujolais	13°C
Lieblicher, weißer Bordeaux	6°C
Trockener, weißer Bordeaux	8°C
Roter Bordeaux	17°C
Weißer Burgunder	11°C
Roter Burgunder	18°C
Kalifornien	16°C
Champagner	6°C
Chile	15°C
Spanien	17°C
Italien	16°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoyen	9°C
Trockene Loire-Weißweine	10°C
Liebliche Loire-Weine	7°C
Loire-Rotweine	14°C
Rhône-Weine	15°C
Liebliche Weine aus dem Südwesten	7°C
Rotweine aus dem Südwesten	15°C

Laufende Wartung Ihres Weinklimaschranks

Ihr TRANSTHERM-Weinklimaschrank ist ein Gerät mit einfachem und bewährtem Betrieb. Die wenigen, folgenden Wartungsarbeiten gewährleisten einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer.

1) Entstauben Sie den Kondensator (schwarzes Metallgitter hinten an Ihrem Weinklimaschrank) 2 Mal pro Jahr.

2) Reinigen Sie das Innere Ihres Klimaschranks einmal pro Jahr komplett, nachdem Sie ihn abgesteckt und entleert haben (verwenden Sie hierzu Wasser und ein nicht aggressives Reinigungsprodukt; spülen Sie dieses dann sorgfältig ab).

Hinweis

Luftfeuchtigkeit

Ihr Klimaschrank besitzt ein exklusives TRANSTHERM-System, das im Innern Ihres Weinklimaschranks für die Luftfeuchtigkeit sorgt, die für eine gute Dichtheit Ihrer Flaschenkorken notwendig ist. Es ist wichtig, zu Beginn ein kleines Glas Wasser auf den Boden des Schranks zu kippen, damit die thermodynamische Pumpe anläuft.

D

Empfehlung

Eine regelmäßige Überwachung Ihres Geräts und von allem, was Ihnen unnormal erscheinen kann, und die Mitteilung dieser etwaigen Unnormalität an Ihren Vertragshändler garantieren eine lange Lebensdauer Ihres Weinklimaschranks.

Betriebsstörungen

Bei der Inbetriebnahme

Der Kompressor läuft nicht: Prüfen Sie, ob die Steckdose störungsfrei funktioniert; schließen Sie hierzu ein beliebiges Elektrogerät an diese an.

Der Kompressor hört nicht auf zu laufen: Legen Sie die Hand auf den Kondensator (Gitter außen hinten am Gerät); wenn der Kondensator kalt ist, setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung. Wenn der Kondensator heiß ist, stellen Sie die kälteste mögliche Temperatur ein; wenn der Kompressor weiter läuft, setzten Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung.

wichtig

Eingriffe an der Kühlgruppe müssen von einem Kältetechniker durchgeführt werden, der vor der erneuten Inbetriebnahme die Dichtheit des Kreislaufs kontrollieren muss.

Außerdem muss jeder Eingriff an der Elektrik von einem Elektriker durchgeführt werden.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlichen, qualifizierten Personen ausgetauscht werden, damit keine Gefahr besteht.



BEI EINER INTERVENTION VON EINEM NICHT VON TRANSTHERM ZUGELASSENEN TECHNIKSERVICE VERFÄLLT DIE GARANTIE.



GLASTÜREN BEEINFLUSSEN DIE LEISTUNGSMERKMALE DES WEINSCHRANKS.

Technische Charakteristika

Modell	Temperaturen	Höhe	Breite	Tiefe	Gewicht***	Genauigkeit
Loft	1	1110 mm	680 mm	680 mm	61 kg	+/- 1,5°C
Villa	1	1470 mm	680 mm	680 mm	71 kg	+/- 1,5°C
Bastide	1	1810 mm	680 mm	680 mm	82 kg	+/- 1,5°C

Modell	Elektrische Leistung****	Verbrauch in 24 h*	Spannung **	Frequenz **	Betriebsgrenzen	
					Mindesttemp.	Maximaltemp.
Loft	107 W	0,5 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
Villa	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
Bastide	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C

* Bei einer Außentemperatur von etwa 20°C.

** Diese Werte können je nach Land variieren; um die spezifischen Charakteristika Ihres Geräts zu erfahren, beziehen Sie sich bitte auf das Typenschild Ihres Geräts.

*** Leeres Gerät mit Massivtür.

**** Leistung gemessen bei einer Außentemperatur von 32 °C.

D

Häufig gestellte Fragen

Ich stelle Temperaturunterschiede im oberen und unteren Bereich meines Schranks fest.

- Lesen Sie in der Regelungsanleitung nach.
- Überprüfen Sie, ob eine Flasche die Rückseite des Geräts berührt.

Nur die Lufttemperatur schwankt, da Flüssigkeiten eine große thermische Trägheit besitzen, die verhindert, dass die Weintemperatur sich ändert.
Nach dem Vorbild eines Naturkellers wird ein Unterschied von etwa 2 bis 3°C aufgrund des Konvektionsphänomens als normal angesehen. Wichtig für den Wein ist es, dass die Temperatur an einer bestimmten Stelle konstant ist.

Ich stelle Reif an der Rückseite meines Schranks fest.

In einem Transtherm-Klimaschrank kann Reif im oberen linken Bereich der Rückwand auftreten.
Beim Anlaufen des Kompressors ist die Kälte am größten. Dann ist am meisten Reif vorhanden. Das ist normal.
Wenn der Kompressor ausschaltet, verwandelt sich dieser Reif in Wassertröpfchen.
Wenn sich der Reif sammelt und zu Eis wird, weil Flaschen die Rückwand berühren, muss das Gerät abgestellt werden, bis es abgetaut ist. Anschließend müssen die Flaschen richtig eingeschichtet und das Gerät wieder angesteckt werden.
Wenn sich trotz dieser Maßnahmen erneut Eis (und nicht Reif) bildet, sollten Sie sich unbedingt mit der Kundendienstabteilung Ihres Händlers in Verbindung setzen.

Welchen Risiken ist mein Wein bei einem längeren Stromausfall ausgesetzt?

Die Isolierung des Transtherm-Schranks schützt vor einer extremen Temperaturänderung. Die thermische Trägheit in Verbindung mit dem Flaschenvolumen verlangsamt Temperaturänderungen beträchtlich. Bei Stromausfall erfolgt ein sehr langsamer Temperaturanstieg, wodurch Wärmeschocks des Weins verhindert werden. Es wird empfohlen, den Schrank während dieses Zeitraums nicht zu öffnen. Wein, der kurzzeitig bei Umgebungstemperatur aufbewahrt wird, erleidet keinen Qualitätsverlust.

Mein Schrank macht keine Geräusche.

Der Kompressor der Transtherm-Schränke ist sehr leise (36dB).

Je nach Umgebungstemperatur des Raums und Schranktemperatur kann der Kompressor in Abhängigkeit von der Einstellung eine Pause machen.

Die Luftfeuchtigkeit meines Schranks ist zu niedrig.

Nur eine während eines langen Zeitraums sehr niedrige Luftfeuchtigkeit (< 50%) ist schädlich.
Bei Betrieb des Kompressors ist ein Sinken der Luftfeuchtigkeit festzustellen, weil die Feuchtigkeit in Reif umgewandelt wird.
Dieses momentane Austrocknen der Luft ist sehr kurz und hat keine Auswirkung auf die Korken.

Bei länger andauernder, niedriger Luftfeuchtigkeit:

- Überprüfen Sie, ob das Hygrometer (nicht im Lieferumfang inbegriffen) zum Messen der Luftfeuchtigkeit immer noch richtig geeicht ist.
- Überprüfen Sie, ob eine Flasche die Rückwand des Geräts berührt.
- Überprüfen Sie, ob die Lufteinlassöffnung (Belüftungsschacht) versperrt ist.
- Schütten Sie ein Glas Wasser in den Kondenswasser-Sammelbehälter, wenn er zugänglich ist, oder in den hinteren Bereich des Schranks unten links (Abflussrohr für Kondenswasser).

D

Wo bekomme ich zusätzliche Regale?

Je nach Gerätemodell kann Ihr Schrank nach Wunsch vervollständigt werden.

Die maximal mögliche Anzahl Regale für die entsprechenden Modelle:
Loft: 6 Regale
Villa: 10 Regale
Bastide: 13 Regale

Zusätzliche Regale können Sie bei Ihrem Händler erwerben.

Umweltschutz



Entsorgung der Verpackung:

Die von Transtherm verwendeten Verpackungsteile werden aus recycelbaren Materialien hergestellt.
Bringen Sie die Verpackungsteile, nachdem Sie Ihren Weinklimaschrank ausgepackt haben, zum Wertstoffhof. Sie werden zum größten Teil recycelt.

Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zum Schutz und zur Achtung der Umwelt enthält Ihr Weinklimaschrank kein FCKW.

Energiesparmaßnahmen:
- Stellen Sie Ihren Weinklimaschrank an einem geeigneten Ort auf (siehe Seite 7) und beachten Sie dabei die vorgegebenen Temperaturbereiche.
- Lassen Sie die Tür nur möglichst kurz offen.
- Kontrollieren Sie die Dichtheit der Türdichtung und überprüfen Sie, ob sie beschädigt ist. Wenn dies der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Transtherm-Händler.

Hinweis: Umweltschutz: Wenn Sie sich einen neuen Weinklimaschrank kaufen, informieren Sie sich bei den technischen Abteilungen Ihrer Stadt über das geeignete Recyclingverfahren.
Für das Kühlgas, die Substanzen und einige in den Weinklimaschränken enthaltenen Bauteile verwendet Transtherm recycelbaren Materialien, die ein besonderes Entsorgungsverfahren benötigen.
Sperren Sie das Schloss, damit Kinder sich nicht versehentlich im Innern des Schranks einsperren können.
Setzen Sie nicht verwendete Geräte außer Betrieb, indem Sie sie ausschalten und abstecken.

Notes

D

Advertencia

La información contenida en este documento está sujeta a modificaciones sin previo aviso.

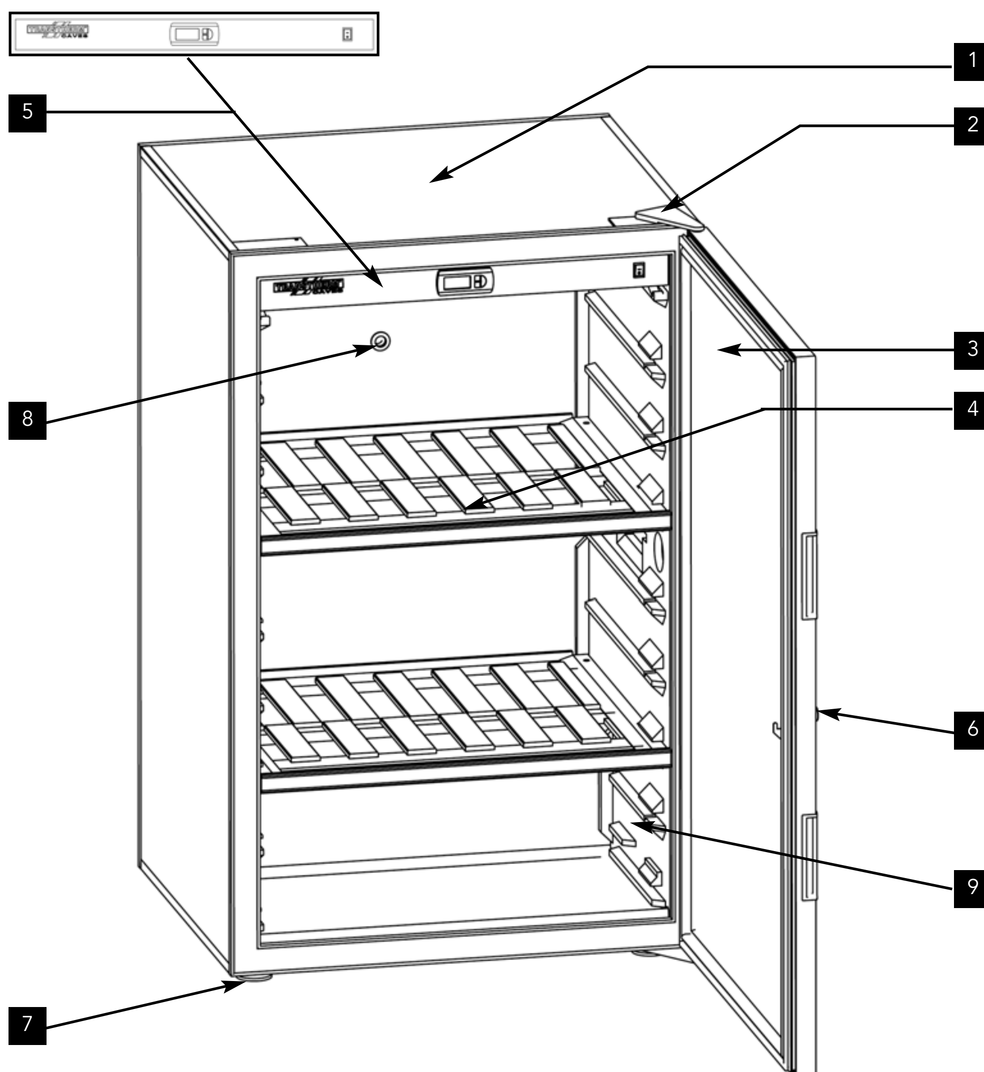
TRANSTHERM no ofrece ninguna garantía sobre este aparato cuando sea utilizado para un uso particular distinto al previsto. TRANSTHERM no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual ni de cualquier otro daño relacionado o consecuencia del suministro, rendimiento o utilización del aparato.

TRANSTHERM
24, rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - France

Índice

SP

Descripción del armario para vinos



1 Caja del armario
2 Bisagra
3 Puerta acristalada o puerta maciza según modelo / opción
4 Bandejas de almacenamiento (según tipo) Bandeja deslizante universal
5 Panel de regulación
6 Cerradura
7 Pies regulables (4)
8 Orificio de la bomba termodinámica
9 Placa descriptiva del aparato

Instalación del armario para vinos

Cuando desembale el armario, compruebe que no presenta ningún golpe o deformación, ni ningún defecto en su aspecto.
Retire con precaución todas las protecciones y adhesivos del embalaje del armario para vinos.
Abra la puerta y compruebe la integridad de los distintos elementos.
Libere el cable de suministro eléctrico de forma que no esté en contacto con ningún elemento del equipo.

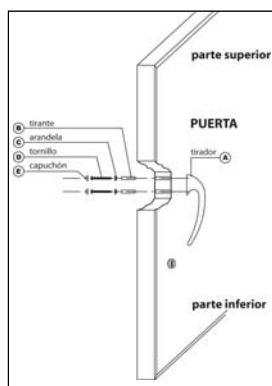
Recomendación

Coloque el armario en su emplazamiento definitivo.
El emplazamiento que escoja para el armario deberá:
- estar despejado y ventilado (no en un armario cerrado por ejemplo),
- disponer de un espacio mínimo de 10 cm entre la pared y la parte trasera del armario,
- estar lejos de una fuente de calor.
- no ser demasiado húmedo (lavadero, fregadero, cuarto de baño…).
- tener un suelo firme y liso.
- disponer de suministro eléctrico estándar accesible (toma estándar según las normas del país, toma a tierra con disyuntor diferencial).

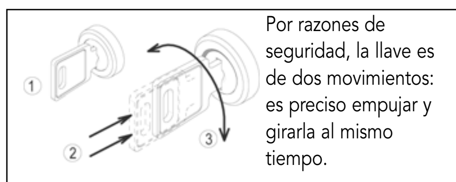
Debe rechazarse la utilización de alargadores o ladrones.

Montaje del tirador

Para montar el tirador del armario para vinos, siga las indicaciones siguientes:



- Introduzca los dos pasadores (B) en los orificios, del lado del panel interior de la puerta.
- Añada las dos arandelas (C).
- Con la ayuda de un destornillador, fije el tirador (A) con los dos tornillos (D).
- Fije los dos capuchones (E) en las dos arandelas (C).



Por razones de seguridad, la llave es de dos movimientos: es preciso empujar y girarla al mismo tiempo.

SP

Recomendación

Para que sea fácil nivelarlo, el armario para vinos está equipado con 4 pies regulables. Sin embargo, le recomendamos que atornille al máximo los dos pies situados en la parte trasera del aparado y que efectúe la regulación sólo con la ayuda de los dos pies situados en la parte delantera del aparato.

Compruebe la nivelación final del armario (se recomienda la utilización de un nivel de burbuja).

ESPERE 48 HORAS ANTES DE CONECTAR EL APARATO

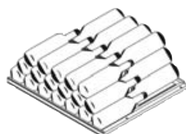
Cuando desplace el armario, no lo incline más de 45° y hágalo siempre sobre la cara lateral, del lado de salida del cable eléctrico.

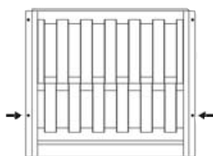
Consejos de acondicionamiento y de carga

Se pueden utilizar todas las bandejas como bandeja de almacenamiento, bandeja deslizante o bandeja de presentación. Las bandejas del armario poseen 13 huellas que le permitirán colocar las botellas con total seguridad.

Configuración de una bandeja versión almacenamiento:

Para colocar las botellas en una bandeja de almacenamiento, proceda como sigue:

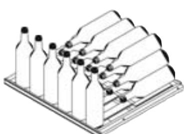


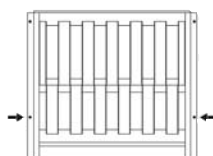


- Inserte la bandeja en el emplazamiento deseado.
- Coloque un pasador de bloqueo de madera en cada uno de los 2 orificios situados a 15 cm aproximadamente de la parte delantera de la bandeja, a la derecha y a la izquierda en la cara superior: estos pasadores actúan de tope en la pared termoformada e impiden cualquier movimiento imprevisto de la bandeja (véase esquema).
- Disponga las botellas en cada huella de la hilera del fondo, con el fondo de la botella hacia atrás al máximo.
- Prosiga con la hilera de delante, poniendo las botellas en el sentido contrario.
- Continúe apilando las botellas vigilando siempre que ninguna botella toque la pared del fondo.

- Una bandeja de almacenamiento puede soportar como máximo 6 hileras de 13 botellas, es decir 78 botellas bordelesas Tradición (100 kg).

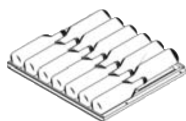
Configuración de una bandeja versión presentación:

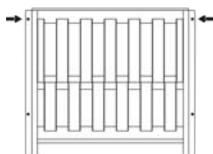




Para colocar las botellas en una bandeja de presentación, proceda como sigue:
- Inserte la bandeja en el emplazamiento deseado.
- Coloque un pasador de bloqueo de madera en cada uno de los 2 orificios situados a 15 cm aproximadamente de la parte delantera de la bandeja, a la derecha y a la izquierda en la cara superior: estos pasadores actúan de tope en la pared termoformada e impiden cualquier movimiento imprevisto de la bandeja (véase esquema).
- Disponga las botellas en cada huella de la hilera del fondo, con el fondo de la botella hacia atrás al máximo (6 botellas bordelesas Tradición).
- Prosiga la colocación apilando las botellas en la hilera del fondo (7 + 6 + 7 + 6 = 26 botellas bordelesas Tradición) y vigilando que ninguna botella toque la pared del fondo.
- Para presentar las botellas, dispóngalas en posición vertical en la parte delantera de la bandeja (capacidad máxima: 6 botellas bordelesas Tradición).

- En versión presentación, la bandeja tiene una capacidad máxima de 38 botellas bordelesas Tradición.





Configuración de una bandeja versión deslizamiento:

Para colocar las botellas en una bandeja deslizante, proceda como sigue:

- Inserte la bandeja en el emplazamiento deseado.
- Coloque un pasador de bloqueo de madera en cada uno de los 2 orificios situados a 4 cm aproximadamente de la parte trasera de la bandeja, a la derecha y a la izquierda en la cara superior: cuando deslice la bandeja hacia el exterior, estos pasadores impedirán que la bandeja salga totalmente del armario (véase esquema).
- Extraiga las bandejas hacia usted al máximo.
- Disponga las botellas en cada huella de la hilera del fondo, con el fondo de la botella hacia atrás al máximo.
- Prosiga con la hilera de delante, poniendo las botellas en el sentido contrario.
- **Una bandeja deslizante sólo puede soportar una hilera de botellas (máximo 13 botellas bordelesas Tradición).**
- En caso de almacenamiento mixto, para tener una accesibilidad óptima se recomienda colocar las bandejas deslizantes en la parte central del aparato.

No tire nunca de más de una bandeja deslizante cargada a la vez.

SP



Si no dispone de la cantidad suficiente de botellas para llenar el armario para vinos, es preferible repartir la carga por todas las bandejas, y evitar cargarlo "todo arriba" o "todo abajo".



Modifique la disposición de los pasadores de bloqueo cuando pase la bandeja deslizante a bandeja de almacenamiento o presentación.



Las bandejas están provistas de un portaetiquetas que sirve para disponer las etiquetas (tablas de cortar entregadas con el armario), que le permitirán visualizar de inmediato qué botella coger.

IPuesta en servicio y ajuste de la temperatura

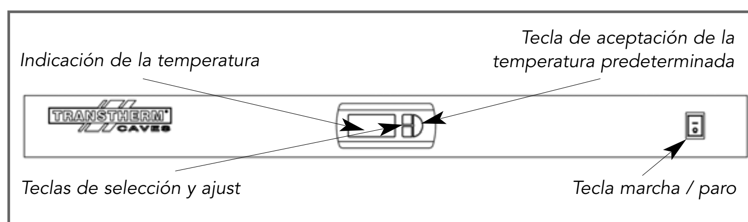
1 • Puesta en servicio

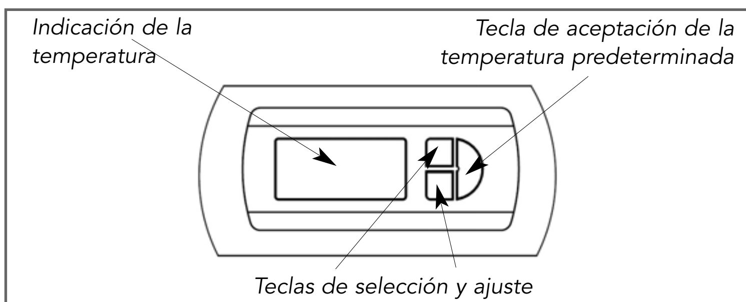
- **Después de esperar 48 horas, enchufe el armario a la corriente,** tras haber comprobado que la toma recibe electricidad (compruebe si hay fusibles y sus amperajes, condiciones de los disyuntores, conecte si fuera necesario otro aparato eléctrico para comprobar el suministro).
- Cuando el aparato esté conectado a la corriente, compruebe que el interruptor marcha-paro, situado en el extremo derecho del panel de control del armario, está en la posición "marcha".



2 • Ajuste de la temperatura

El control y el ajuste de la temperatura se efectúan desde el panel de control del armario para vinos que se presenta como sigue:





• Indicador de la temperatura: muestra la temperatura efectiva en el interior del armario para vinos.

• Tecla de ajuste (Set 1/Set 2/probe): permite seleccionar la temperatura deseada en el interior del armario.

• Tecla marcha / paro: permite activar y apagar el armario para vinos.

Para regular la temperatura del armario:

• Pulse la tecla Set 1 o Set 2; aparece el símbolo °l .
• Pulse la tecla Probe para que aparezca el valor anterior.
• Ajuste la temperatura deseada con la ayuda de las teclas Set 1 y Set 2.
• Confirme su programación pulsando la tecla Probe.

Intervalo de ajuste: 6-18°C
El intervalo de regulación aconsejada para el envejecimiento de los vinos es de 10°C a 14°C; el valor por defecto está ajustado a 12°C.



Para funcionar correctamente, el armario debe estar situado en una estancia cuya temperatura oscile entre 0 y 35 °C.
No se aconseja ajustar la temperatura entre 6 y 9 °C cuando la temperatura ambiente es >25 °C.

Cuando se den modificaciones importantes en la temperatura de referencia, el armario para vinos podría necesitar varias horas para lograr estabilizarse y mostrar las temperaturas deseadas.
La utilización de puertas acristaladas puede alterar el rendimiento del armario.



Aspectos importantes sobre el vino

El armario TRANSTHERM ha sido estudiado para garantizar a sus vinos condiciones óptimas de conservación y/o servicio.

El vino es un producto complejo, con una evolución muy larga y muy lenta, que requiere unas condiciones específicas para crecer.

Todos los vinos se conservan a la misma temperatura; sólo cambian las temperaturas de servicio y degustación, que son distintas según los vinos (véase tabla p. 12).

Así, a imagen de las bodegas naturales de los productores, no es tanto el valor absoluto de la temperatura de conservación lo que importa, sino su constancia. Dicho en otras palabras, sea cual sea la temperatura del armario comprendida entre 10 y 14 °C, el vino estará en condiciones ideales de conservación, siempre que esta temperatura no sufra variaciones.

EN CUALQUIER CASO, SI OBSERVA UNA ANOMALÍA EN LA TEMPERATURA O LA HIGROMETRÍA EN EL INTERIOR DEL ARMARIO, SEPA QUE SÓLO LA LARGA EXPOSICIÓN DE LOS VINOS A CONDICIONES ANORMALES PODRÍA PERJUDICARLOS.

SP



Temperatura de servicio del vino

(a título indicativo)

Alsacia	10°C
Australia	16°C
Beaujolais	13°C
Burdeos blanco licoroso	6 °C
Burdeos blanco seco	8°C
Burdeos tinto	17°C
Borgoña blanco	11°C
Borgoña tinto	18°C
California	16°C
Champaña	6°C
Chile	15°C
España	17°C
Italia	16°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence rosado	12°C
Savoie	9°C
Vino del Loira blanco seco	10°C
Vino del Loira licoroso	7°C
Vino del Loira tinto	14°C
Vino del Rhône	15 °C
Vino del Sudoeste licoroso	7 °C
Vino del Sudoeste tinto	15 °C

Mantenimiento del armario para vinos

El armario TRANSTHERM es un aparato con un funcionamiento simple y a toda prueba. La realización de las siguientes operaciones le ayudará a obtener un excelente funcionamiento y gran longevidad.

1) Quite el polvo con regularidad (2 veces al año) del condensador (rejilla metálica negra fijada en la parte trasera del armario para vinos).

2) Efectúe una vez al año una limpieza completa del interior del armario para vinos tras desenchufarlo y descargarlo (utilice para ello agua y un producto de limpieza que no sea agresivo, y enjuáguelo con cuidado).

Nota Bene

Higrometría

El armario está equipado con un sistema exclusivo TRANSTHERM que permite recrear en el interior del armario la higrometría necesaria para la buena estanquidad de los tapones de corcho de las botellas. Cuando lo instale, es importante verter el equivalente a un vasito de agua en el suelo del armario, para iniciar el proceso de la bomba termodinámica.

Recomendación

La vigilancia regular del aparato y de cualquier eventual anomalía, junto con el aviso de esta eventual anomalía son factores clave para alargar al máximo la vida del armario para vinos.

SP

Anomalías de funcionamiento

Al ponerlo en marcha

El compresor no funciona: compruebe la alimentación de la toma de corriente conectando a esta otro aparato eléctrico.

El compresor no se detiene nunca: ponga la mano en el condensador (rejilla situada en el exterior de la parte trasera del aparato); si el condensador está frío, póngase en contacto con el distribuidor. Si el condensador está caliente, regule el termostato frío al máximo; si el condensador sigue sin detenerse, póngase en contacto con el distribuidor.

Importante

Cualquier intervención en la zona frigorífica debe ser efectuada por un frigorista que, antes de volver a poner en funcionamiento el equipo, deberá llevar a cabo un control de estanquidad del circuito.

Asimismo, cualquier intervención en el circuito eléctrico deberá ser realizada por un electricista.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o personas de similar cualificación, para evitar peligros.



CUALQUIER INTERVENCIÓN REALIZADA POR UN SERVICIO TÉCNICO NO AUTORIZADO POR TRANSTHERM SERÁ CAUSA DE ANULACIÓN DE LA GARANTÍA.



LA UTILIZACIÓN DE PUERTAS ACRISTALADAS AFECTA A LAS PRESTACIONES DEL ARMARIO.

Características técnicas

Modelo	Temperaturas	Alto	Ancho	Prof.	Peso***	Precisión
Loft	1	1110 mm	680 mm	680 mm	61 kg	+/- 1,5°C
Villa	1	1470 mm	680 mm	680 mm	71 kg	+/- 1,5°C
Bastide	1	1810 mm	680 mm	680 mm	82 kg	+/- 1,5°C

Modelo	Potencia eléctrica****	Consumo Por 24 h*	Tensión **	Frecuencia**	Límites de empleo	
					T° mínima	T° máxima
Loft	107 W	0,5 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
Villa	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
Bastide	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C

SP

* Calculada con una temperatura exterior de aproximadamente 20 °C.

** Según los países, estos valores pueden variar; para conocer las características específicas del aparato, consulte la etiqueta descriptiva del aparato.

*** Aparato vacío de puerta maciza.

****Potencia medida con una temperatura exterior de 32 °C.

Preguntas más frecuentes

He observado diferencias de temperatura entre la parte superior e inferior de mi armario.

- Consulte las instrucciones de regulación.
- Compruebe que ninguna botella esté tocando el fondo del aparato.

No obstante, sólo la temperatura del aire fluctúa, porque los líquidos poseen una fuerte inercia térmica que evita que los vinos cambien de temperatura.
Como si fuera una bodega natural, se considera normal una diferencia de 2 a 3 °C debido a los fenómenos de convección; lo importante para el vino es que en un momento determinado la temperatura sea constante.

He observado escarcha en el fondo de mi armario.

En un armario para vinos Transtherm, la escarcha puede aparecer en la parte superior a la izquierda de la pared del fondo.
Cuando arranca el compresor es cuando el frío es más intenso, momento en que la escarcha será más importante, fenómeno normal. Al detenerse el compresor, la escarcha se transforma en gotitas de agua.
Si la escarcha se acumula hasta el punto de hacer hielo, porque las botellas tocan el fondo, es preciso desconectar el aparato, esperar a que se descongele, colocar adecuadamente las botellas y conectarlo de nuevo.
Si a pesar de las precauciones, se vuelve a formar hielo (y no escarcha), es indispensable ponerse en contacto con el servicio posventa de su distribuidor.

¿Cuáles son los riesgos para mi vino en caso de corte de corriente prolongado?

El aislamiento de un armario Transtherm protege de cambios bruscos de temperatura; la inercia térmica relacionada con el volumen de botellas frena considerablemente los cambios de temperatura. En caso de corte del suministro eléctrico, la temperatura aumentará de forma muy lenta, evitando cualquier choque térmico a los vinos. Se recomienda evitar la apertura del armario durante este período. Un vino conservado a una temperatura ambiente en un corto periodo de tiempo no se degrada.

Mi armario no hace ningún ruido.

El compresor que equipa los armarios Transtherm es muy silencioso (36 dB).

Según la temperatura ambiente de la estancia y la temperatura del armario, el compresor puede estar parado en función de la regulación.

La higrometría de mi armario es demasiado baja.

Sólo una higrometría muy baja durante mucho tiempo es perjudicial (< al 50%).
Se observa durante el funcionamiento del compresor una disminución de la higrometría debido a la transformación de la humedad en escarcha.
Esta desecación momentánea del aire es muy corta y no influye en los tapones.

En caso de higrometría baja persistente:

- Compruebe que la higrometría (no suministrado) que sirve para mesurar la higrometría está comprobada.
- Compruebe que ninguna botella toque la pared del fondo del aparato.
- Compruebe que la entrada de aire (chimenea) no esté obstruida.
- Vierta el equivalente de un vaso de agua en el recipiente recuperador de agua de condensación si es accesible o en el fondo del armario abajo a la izquierda (tubo de evacuación del agua de condensación).

¿Dónde puedo conseguir más bandejas?

Según el modelo del aparato, puede completarse con la colocación deseada.

La cantidad máxima de bandejas por modelo es:
Loft: 6 bandejas
Villa: 10 bandejas
Bastide: 13 bandejas

Puede adquirir bandejas adicionales en su distribuidor.

Protección del medio ambiente



Cómo deshacerse del embalaje:

Los elementos para el embalaje que utiliza Transtherm están fabricados con materiales reciclables.
Una vez haya desembalado el armario, llévelos a un punto de recogida de residuos. La mayoría de los elementos se podrán reciclar.

De acuerdo con las disposiciones legislativas en materia de protección y respeto del medio ambiente, el armario para vinos no contiene CFC.

Para ahorrar energía:
- Instale el armario en un entorno adaptado (véase la página 7) donde se den las condiciones de temperatura descritas.
- La puerta debe permanecer abierta el menor tiempo posible.
- Asegúrese de que las juntas conservan una buena hermeticidad y compruebe que no estén dañadas. Si fuera necesario, póngase en contacto con el distribuidor Transtherm.

NB: Protección del medio ambiente: cuando renueve su armario para vinos, infórmese en el servicio técnico de su ciudad para seguir el procedimiento de reciclaje adaptado.
Para los gases refrigerantes, las sustancias y algunas piezas contenidas en los armarios para vinos, Transtherm utiliza materiales reciclables que requieren efectivamente un procedimiento particular de desecho.
Bloquee la cerradura para evitar que los niños queden encerrados dentro del armario por descuido.
Desactive los equipos que ya no utilice desconectándolos y cortando el cable de alimentación.

Notas

SP

Waarschuwing

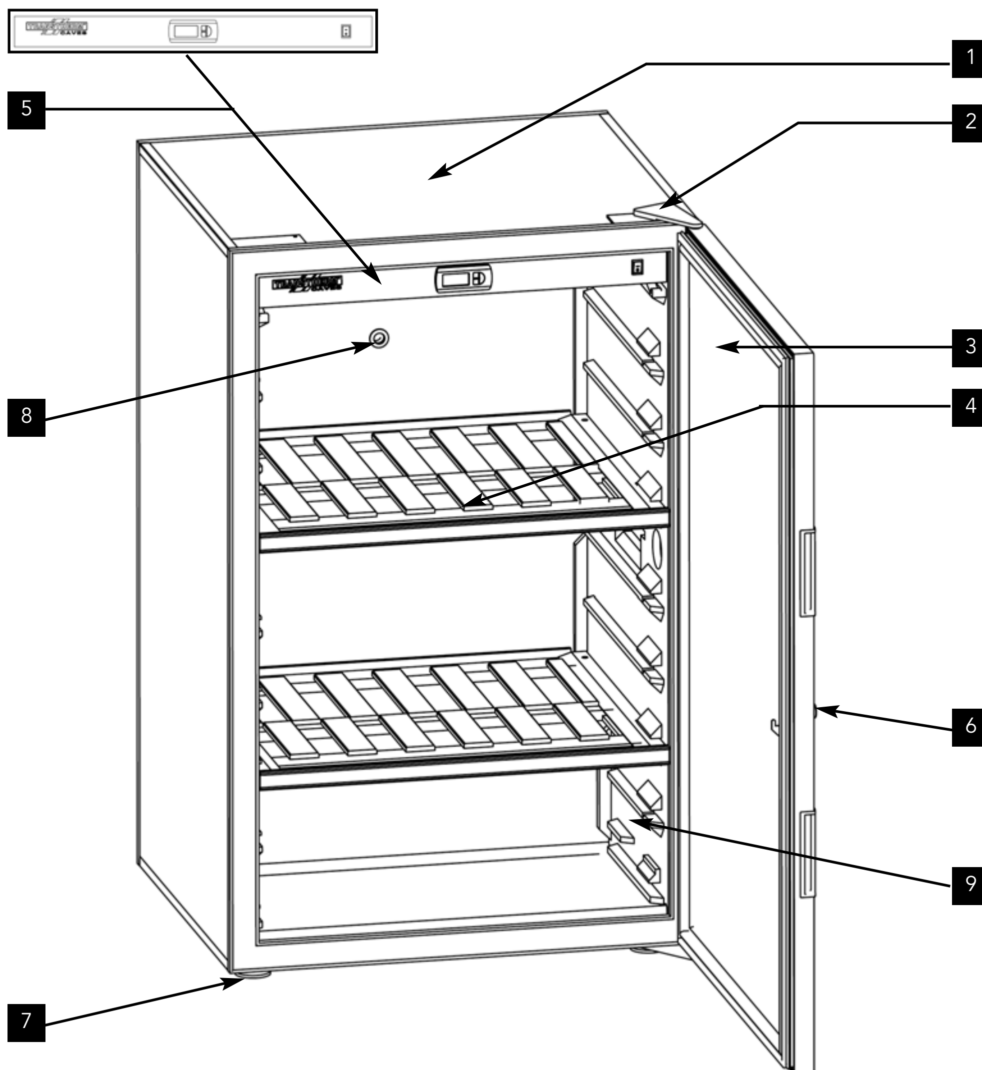
De informatie op dit document kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

TRANSTHERM biedt geen enkele garantie op dit toestel wanneer er op een andere manier dan voorzien gebruik van wordt gemaakt. TRANSTHERM kan niet aansprakelijk worden gesteld voor fouten in deze handleiding, noch voor schade met betrekking tot of ten gevolge van de levering, de prestaties of het gebruik van dit toestel.

TRANSTHERM
24, rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - Frankrijk

Inhoudstafel

Beschrijving van uw wijnkast



1 Kastframe
2 Scharnier
3 Glazen deur of massieve deur naarge-lang model / optie
4 Opslagplateau (versie type) Universeel schuifplateau
5 Regelpaneel
6 Slot
7 Stelvoetje (4)
8 Opening van de thermodynamische pomp
9 Identificatieplaatje toestel

Installatie van uw wijnkast

Ga tijdens het uitpakken van uw kast na of deze geen beschadigingen heeft opgelopen of vervormd is en of ze geen uiterlijke gebreken vertoont.
Verwijder voorzichtig alle beschermingen en plakband van de verpakking van uw wijnkast.
Open de deur en controleer of alle elementen aanwezig zijn.
Maak de elektrische voedingskabel los zodat hij met geen enkel onderdeel van de kelder in contact komt.
Breng uw kast naar haar definitieve plaats.

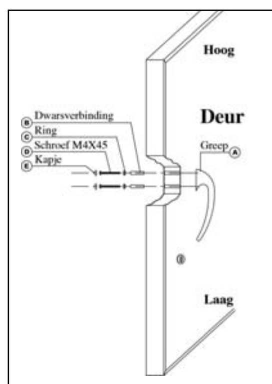
Aanbeveling

De plaats die u voor uw kast kiest moet:
- vrijstaand en goed geventileerd zijn (bijvoorbeeld niet in een gesloten wandkast),
- een ruimte van 10 cm tussen de muur en de achterkant van de kast laten,
- ver verwijderd zijn van een warmtebron,
- niet te vochtig zijn (linnenkamer, washok, badkamer …),
- een stabiele en vlakke bodem hebben,
- beschikken over een toegankelijke elektrische standaard voeding (standaard stopcontact volgens de normen van het land, verbonden met de aarde met differentiaalschakelaar).

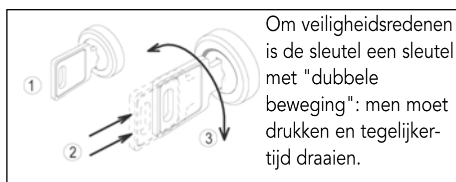
Het gebruik van een verlengkabel en stekkerblokken is verboden.

Montage van de greep

De montage van de greep van uw wijnkast gebeurt als volgt:



- plaats de twee dwarsverbindingen (B) in de gaten, zijde binnenwand van de deur.
- plaats de twee ringen (C).
- maak met behulp van een schroevendraaier de greep (A) vast met de twee schroeven (D).
- klem de twee kappen (E) op de ringen.



Om veiligheidsredenen is de sleutel een sleutel met "dubbele beweging": men moet drukken en tegelijkertijd draaien.

Aanbeveling

Om een gemakkelijke nivellering mogelijk te maken, is uw wijnkast uitgerust met 4 stelvoetjes. Wij raden u echter aan om de twee voetjes aan de achterkant van het toestel volledig vast te schroeven en de afstelling enkel met behulp van de twee voetjes aan de voorkant van het toestel uit te voeren.

Ga de uiteindelijke nivellering van uw kast na (het gebruik van een waterpas wordt aanbevolen).

WACHT 48 UUR VOOR U UW TOESTEL AANSLUIT!

Kantel uw kast bij elke verplaatsing niet meer dan 45° en altijd op de zijwand, aan de uitgangszijde van het netsnoer.

NL

Adviezen voor de inrichting en het vullen van de kast

Elk plateau kan als opslagplateau, schuifplateau of presentatieplateau worden gebruikt. De plateaus van uw kast hebben 13 uitsparingen waarin u veilig uw flessen kunt plaatsen.

Configuratie van een plateau in de opslagversie:

Om flessen op een opslagplateau te plaatsen, gaat u als volgt tewerk:

- breng het plateau in op de gewenste plaats.

- plaats een houten blokkeerpen in elk van de 2 openingen die zich op ongeveer 15 cm van de voorkant van het plateau bevinden, rechts en links aan de bovenzijde: deze pennen steken uit op de thermisch gevormde wand en verhinderen ongewenste bewegingen van het plateau (zie schema).

- begin door de flessen in elke uitsparing op de onderste rij te plaatsen, de bodem van de fles net niet tegen de achterwand.

- ga verder met de rij vooraan, waarin de flessen in de omgekeerde richting worden gelegd.

- ga verder met opbergen door de flessen op te stapelen en let op dat geen enkele fles de achterwand raakt.

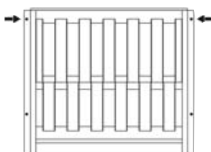
- een opslagplateau kan maximaal 6 rijen van 13 flessen dragen, dit zijn 78 "traditionele" Bordeaux-flessen (100 kg).

Configuratie van een plateau in de presentatieversie:

Om flessen op een presentatieplateau te plaatsen, gaat u als volgt tewerk:
- schuif het plateau op de gewenste plaats.
- plaats een houten blokkeerpen in elk van de 2 openingen die zich op ongeveer 15 cm van de voorkant van het plateau bevinden, rechts en links aan de bovenzijde: deze pennen steken uit op de thermisch gevormde wand en verhinderen ongewenste bewegingen van het plateau (zie schema).
- begin door de flessen in elke uitsparing op de onderste rij te plaatsen, de bodem van de fles net niet tegen de achterwand (6 “traditionele” Bordeaux-flessen).
- ga verder met opbergen door de flessen op te stapelen op de onderste rij (7+6+7+6 = 26 "traditionele" Bordeaux-flessen) en let op dat geen enkele fles de achterwand raakt.
- om uw flessen te presenteren plaatst u ze in verticale positie op de voorkant van het plateau (maximale capaciteit: 6 “traditionele” Bordeaux-flessen).

- in de presentatieversie heeft het plateau een maximale capaciteit van 38 “traditionele” Bordeaux-flessen.





Configuratie van een plateau in de schuifversie:

Om flessen op een schuifplateau te plaatsen, gaat u als volgt tewerk:

- schuif het plateau op de gewenste plaats.
- plaats een houten blokkeerpen in elk van de 2 openingen die zich op 4 cm van de achterkant van het plateau bevinden, rechts en links aan de bovenzijde: wanneer u het plateau naar buiten laat schuiven, verhinderen die pennen dat het plateau helemaal uit de kast schuift (zie schema).
- trek de plateaus zo ver mogelijk naar u toe.
- begin door de flessen in elke uitsparing op de onderste rij te plaatsen, de bodem van de fles net niet tegen de achterwand.
- ga verder met de rij vooraan, waarin de flessen in de omgekeerde richting worden gelegd.

- een schuifplateau kan slechts een rij flessen bergen (maximum 13 "traditionele" Bordeaux-flessen).

- in geval van een gemengde inrichting is het voor een goede toegankelijkheid aan te bevelen de plateaus bedoeld om te worden geschoven in het centrale gedeelte van het toestel te plaatsen.

Trek nooit meer dan een beladen plateau tegelijkertijd uit.



Er dient te worden opgemerkt dat wanneer het aantal flessen waarover u beschikt niet volstaat om uw kast te vullen, het aangewezen is uw lading te verdelen over alle plateaus die u ter beschikking hebt, en dus te vermijden dat alle flessen bovenaan of onderaan liggen.



Wijzig de schikking van de blokkeerpennen in geval van een overgang van een schuifplateau naar een opslag- of presentatieplateau.

NL



De plateaus zijn uitgerust met een etikethouder om etiketten in te plaatsen (afscheurvellen die met uw kast worden meegeleverd), waardoor u in een oogopslag kunt zien welke fles u moet nemen.

Ingebruikneming en temperatuurinstelling

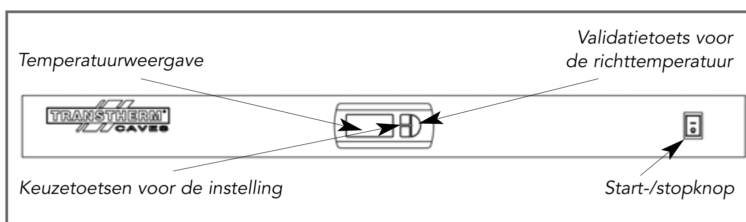
1 • Ingebruikneming

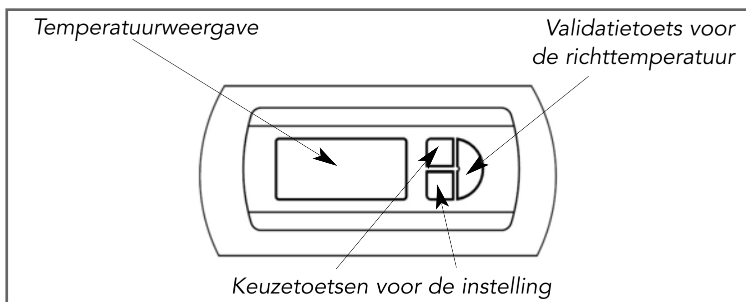
- **Nadat een wachttijd van 48 uur, sluit u uw kast aan op het stroomnet,** nadat u hebt gecontroleerd of uw stopcontact goed werd gevoed (controleer de aanwezigheid van zekeringen en hun stroomsterkte, of de stroomonderbreker goed is, sluit indien nodig een ander elektrisch toestel aan om de voeding te controleren).
- Controleer zodra uw toestel op het stroomnet is aangesloten of de start-/stopschakelaar, uiterst rechts van het controlepaneel van uw kast, wel in de “startpositie” staat.



2 • Temperatuurinstellingen

De controle en de instellingen van de temperatuur gebeuren vanaf het bedieningspaneel van uw wijnkast dat er als volgt uitziet:





• Temperatuurweergave: geeft de effectieve temperatuur in uw wijnkast weer.

• Afstelknop (Set 1/Set 2/Probe): hiermee kan de gewenste temperatuur in uw kast worden geselecteerd.

• Start-/stopknop: hiermee kan de wijnkast worden in- en uitgeschakeld.

Om de temperatuur van uw kast in te stellen:

- Druk op de knop Set 1 of Set 2, het symbool °| verschijnt.
- Druk op de knop Probe om de vorige richttemperatuur te tonen.
- Stel de gewenste temperatuur af met behulp van de knoppen Set 1 en Set 2.
- Bevestig uw programmering door op de knop Probe te drukken.

Instelbereik: 6-18 °C
Het aanbevolen instelbereik om wijn te laten rijpen ligt tussen 10 °C en 14 °C graden, de standaardwaarde is ingesteld op 12 °C.



Om correct te werken moet uw kast in een vertrek worden geplaatst waarvan de temperatuur ligt tussen 0 en 35 °C.
Een instelling tussen 6 en 9 °C wordt niet aangeraden wanneer de omgevingstemperatuur hoger is dan 25 °C.

Bij aanzienlijke wijzigingen van de richttemperaturen kan uw wijnkast meerdere uren nodig hebben om zich te stabiliseren en de gewenste temperaturen weer te geven.
Het gebruik van een glazen deur kan de prestaties van uw kast beïnvloeden.



Belangrijke noties over de wijn

Uw TRANSTHERM-kast werd bestudeerd om uw wijnen te bewaren in optimale bewaar- en/of gebruiksomstandigheden.

Wijn is een complex product, met een zeer lange en zeer langzame evolutie, dat specifieke voorwaarden nodig heeft om tot volle ontplooiing te komen.

Alle wijnen worden op dezelfde temperatuur bewaard, alleen de schenk- en de degustatietemperaturen verschillen naargelang de soort wijn (zie tabel p. 12).

Naar het voorbeeld van de natuurlijke kelders van de wijnproducenten is net niet zozeer de absolute waarde van de bewaartemperatuur die van belang is. Deze moet vooral constant blijven. Met andere woorden, ongeacht de ingestelde temperatuur van uw kast (tussen 10 en 14°C) zal uw wijn zich in ideale bewaaromstandigheden bevinden, op voorwaarde dat deze temperatuur niet schommelt.

NL

IN ELK GEVAL, ALS U EEN AFWIJKING VAN DE TEMPERATUUR OF DE VOCHTIGHEIDSGRAAD BINNENIN UW KAST VASTSTELT, WEET DAN DAT ALLEEN EEN LANGE BLOOTSTELLING VAN UW WIJNEN AAN DEZE AFWIJKENDE OMSTANDIGHEDEN NADELIG ZOU KUNNEN ZIJN.



Schenktemperaturen van wijnen

(indicatief gegeven)

Elzas	10 °C
Australische wijn	16 °C
Beaujolais	13 °C
Bordeaux witte likeurwijn	6 °C
Bordeaux droge witte wijn	8 °C
Bordeaux rood	17 °C
Bourgogne wit	11 °C
Bourgogne rood	18 °C
Californische wijn	16 °C
Champagne	6 °C
Chileense wijn	15 °C
Spaanse wijn	17 °C
Italiaanse wijn	16 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence rosé	12 °C
Savoie	9 °C
Droge witte wijnen van de Loire	10 °C
Likeurwijnen van de Loire	7 °C
Rode wijnen van de Loire	14 °C
Wijnen van de Rhône	15 °C
Likeurwijnen uit het zuidwesten	7 °C
Rode wijnen uit het zuidwesten	15 °C

Dagelijks onderhoud van uw wijnkast

Uw TRANSTHERM-kast is een toestel met een eenvoudige en beproefde werking. Met de weinige handelingen die volgen zorgt u voor een optimale werking en zorg u ervoor dat uw wijnkast lang meegaat.

1) Ontstof regelmatig (2 keer per jaar) de condensator (het zwarte metalen rooster bevestigd aan de achterkant van uw wijnkast).

2) Reinig eenmaal per jaar de binnenkant van uw wijnkast volledig, trek eerst de stekker uit het stopcontact en maak eerst de kast leeg (gebruik hiervoor een niet-agressief reinigingsproduct en water en spoel goed na).

Nota

Vochtigheidsgraad

Uw kast is uitgerust met een exclusief TRANSTHERM-systeem waarmee u binnenin uw wijnkast de vochtigheidsgraad kunt instellen die nodig is voor de goede dichtheid van de kurken stoppen. Bij de installatie is het belangrijk om het equivalent van een klein glas water op de bodem van de kast te gieten, om het proces van de thermodynamische pomp te starten.

Aanbeveling

Een regelmatig nazicht van uw toestel en van alles wat u mogelijk abnormaal lijkt, met een beschrijving van het eventuele defect, waarborgt een lange levensduur van uw wijnkast.

Werkingsstoringen

Bij het starten

De compressor werkt niet: kijk na of het stopcontact is aangesloten op het elektriciteitsnet door er een ander elektrisch toestel op aan te sluiten.

De compressor stopt nooit: leg uw hand op de condensator (het buitenrooster aan de achterkant van het toestel). Neem contact op met uw verkoper wanneer de condensator koud is. Indien de condensator is warmgelopen, zet u de koudethermostaat zo hoog mogelijk. Neem contact op met uw verkoper als de compressor nog steeds niet wordt uitgeschakeld.

Belangrijk

Elke interventie op de koudegroep moet worden uitgevoerd door een koeltechnicus die voor de heropstart een controle zal uitvoeren op de dichtheid van de koelkring.

Elke interventie op het elektrische circuit moet eveneens worden uitgevoerd
door een elektricien.

Wanneer de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de dienst na verkoop of door personen met gelijkaardige kwalificaties worden vervangen om gevaar te vermijden.



ELKE INTERVENTIE, UITGEVOERD DOOR EEN TECHNISCHE DIENST DIE NIET DOOR TRANSTHERM WORDT ERKEND, HEEFT VOOR GEVOLG DAT DE WAARBORG VERVALT.



HET GEBRUIK VAN EEN GLAZEN DEUR WIJZIGT DE PRESTATIES VAN UW KELDER.

Technische kenmerken

Model	Temperaturen	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht***	Nauwkeurigheid
Loft	1	1110 mm	680 mm	680 mm	61 kg	+/- 1,5°C
Villa	1	1470 mm	680 mm	680 mm	71 kg	+/- 1,5°C
Bastide	1	1810 mm	680 mm	680 mm	82 kg	+/- 1,5°C

Model	Elektrisch vermogen****	Verbruik per 24 u*	Spanning **	Frequentie **	Niet gebruiken bij:	
					min. temp.	max. temp.
Loft	107 W	0,5 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
Villa	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
Bastide	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C

*Gemeten bij een buitentemperatuur van ongeveer 20 °C.

** Deze waarden kunnen variëren afhankelijk van het land. Raadpleeg het identificatieplaatje op uw toestel voor de specifieke kenmerken van uw toestel.

*** Leeg toestel met massieve deur.

**** Vermogen gemeten bij een buitentemperatuur van 32 °C.

NL

Veel gestelde vragen

Ik stel temperatuursverschillen vast tussen de boven- en de onderkant van mijn kast.

- Raadpleeg de instellingsinstructie.
- Controleer of geen fles tegen de achterwand van het toestel ligt.

Toch schommelt alleen de luchttemperatuur, vloeistoffen bezitten een thermische inertie die de wijnen belet van temperatuur te veranderen. In vergelijking met een natuurlijke kelder wordt een verschil van ongeveer 2 tot 3 °C als normaal beschouwd omwille van het convectiefenomenen. Het belangrijkste voor de wijn is dat vanaf een bepaald moment de temperatuur constant blijft.

Ik constateer rijm op de achterwand van mijn kast.

In een Transtherm-wijnkast kan op de achterwand bovenaan links rijm optreden.
De koude is het grootst bij de start van de compressor. Op dat moment zal er dus het meeste rijm zijn. Dit is een normaal fenomeen. Wanneer de compressor stopt wordt die rijm omgevormd tot waterdruppels.
Wanneer de rijm zich zodanig ophoopt dat er ijs dreigt te ontstaan omdat de flessen de achterwand raken, moet de stekker van het toestel uit het stopcontact worden getrokken, moet worden gewacht tot het toestel is ontdooid, moeten de flessen correct worden geplaatst en kan vervolgens het toestel opnieuw worden aangesloten. Als er zich ondanks deze voorzorgen opnieuw ijs (en geen rijm) wordt gevormd, moet contact worden opgenomen met de dienst na verkoop van uw verkoper.

Welke zijn de risico's voor mijn wijn bij een langdurige stroomonderbreking?

De isolatie van een Transtherm-kast beschermt tegen een plotse temperatuursverandering. De thermische inertie gekoppeld aan het volume van de flessen vertraagt de temperatuurswijzigingen aanzienlijk. Bij een stroomonderbreking zal de temperatuur zeer traag opnieuw stijgen om zo elke temperatuurschommeling voor de wijnen te vermijden. In deze periode vermijdt u best om de kast te openen. Een wijn die gedurende een korte periode op omgevingstemperatuur wordt bewaard wordt niet aangetast.

Mijn kast maakt geen enkel geluid.

De compressor waarmee de Transtherm-kasten zijn uitgerust is uiterst geluidarm (36 dB).

Afhankelijk van de omgevingstemperatuur van het vertrek en de temperatuur van de kast kan de compressor door de sturing van de kast zijn stilgelegd.

De vochtigheidsgraad van mijn kast is te laag.

Enkel een zeer lage vochtigheidsgraad gespreid over een lange periode is nadelig (< 50 %).
Wanneer de compressor in werking is wordt een verlaging van de vochtigheidsgraad vastgesteld omwille van de omzetting van het vocht in rijm.
Dit tijdelijke droger worden van de lucht is van zeer korte duur en heeft geen invloed op de stoppen.

In geval van een aanhoudend lage vochtigheidsgraad:

- controleert u of de vochtmeter (niet meegeleverd), die wordt gebruikt om de vochtigheidsgraad te meten, nog steeds goed is geijkt.
- controleert u of er geen fles tegen de achterwand van de kast ligt.
- controleert u of de luchttoevoer (koker) niet is geblokkeerd.
- giet u het equivalent van een glas water in de bak die het condensatiewater opvangt als deze toegankelijk is of op de bodem van de kast onderaan links (afvoerslang voor het condenswater).

Waar kan ik bijkomende plateaus aankopen?

Afhankelijk van het model van uw toestel kunt u extra plateaus aankopen.

Het maximumaantal plateaus per model is:
Loft: 6 plateaus
Villa: 10 plateaus
Bastide: 13 plateaus

U kunt de bijkomende plateaus aankopen bij uw verkoper.

NL

Bescherming van het milieu



Ophaling van de verpakking:

de verpakkingen gebruikt door Transtherm zijn vervaardigd uit recyclebare materialen.
Breng de verpakkingen na het uitpakken van uw kast naar een stortplaats of een containerpark. Ze zullen grotendeels worden gerecycleerd.

Conform de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat uw wijnkast geen CFK's.

Om energie te besparen:
- plaatst u uw wijnkast op een aangepaste plek (zie pagina 7) overeenkomstig de opgegeven temperatuurbereiken.
- houdt u de deur zo veel mogelijk gesloten.
- zorgt u voor een goede dichtheid en controleert u of deze niet is beschadigd. Neem, in voorkomend geval, contact op met uw Transtherm-verkoper.

N.B.: Respect voor het milieu: informeer u bij de vernieuwing van uw wijnkast bij de technische diensten van uw stad om de aangepaste recyclageprocedure te volgen.
Voor koelgassen, substanties en bepaalde onderdelen in de wijnkasten gebruikt Transtherm recyclebare materialen die inderdaad een specifieke verwerkingsprocedure vereisen.
Doe de kast op slot om de te vermijden dat kinderen zichzelf per ongeluk opsluiten.
Maak afgedankte apparaten onklaar door de stekker uit het stopcontact te trekken en het netsnoer door te snijden.

Aanteekeninge

NL

Avvertenza

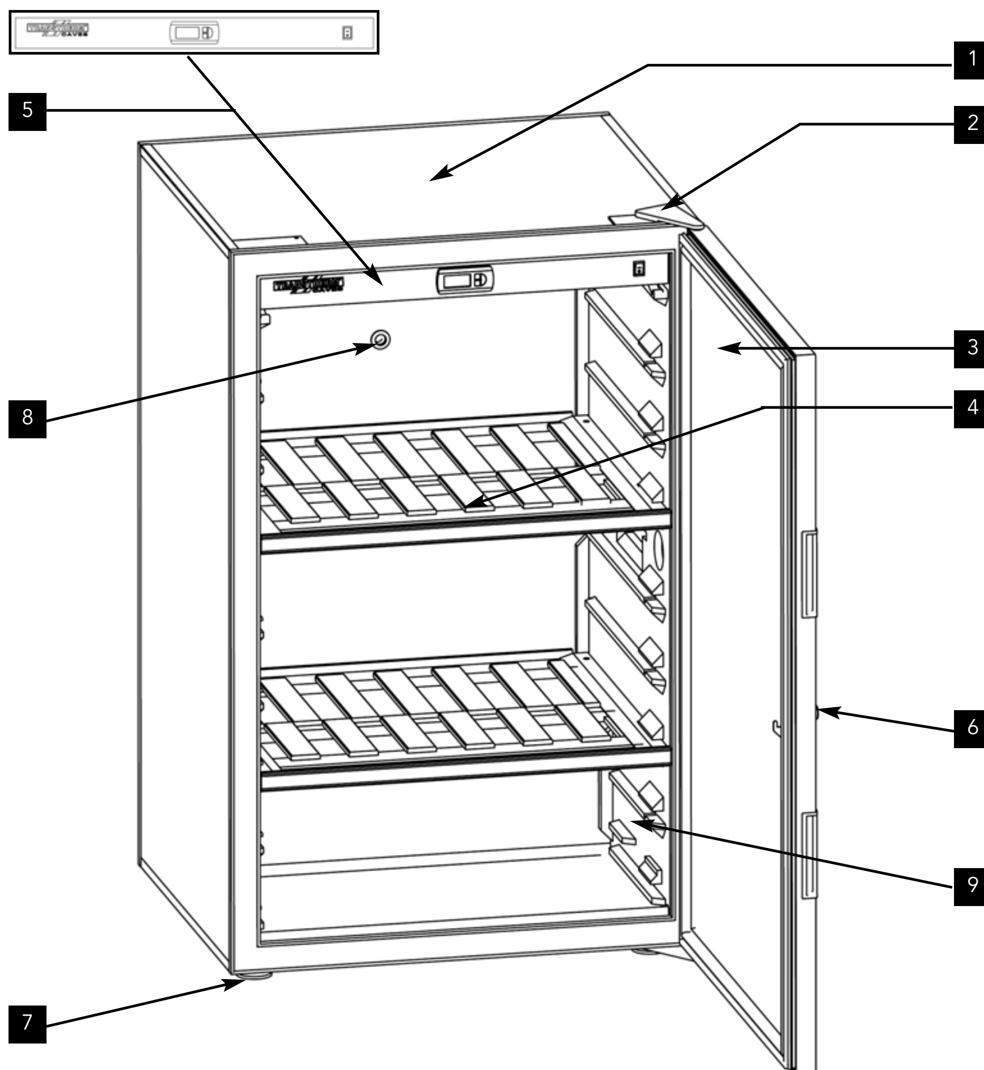
Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso.

TRANSTHERM non offre nessuna garanzia su questo apparecchio quando è utilizzato per un uso particolare diverso da quello per cui è stato previsto. TRANSTHERM non potrà essere considerata responsabile degli errori contenuti nel presente manuale né di qualsiasi danno legato o conseguente alla fornitura, la prestazione o l'utilizzo di questo apparecchio.

TRANSTHERM
24, rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - Francia

Indice

Descrizione del vostro armadio climatizzato per vini



1 Scocca dell'armadio
2 Cerniera
3 Porta a vetri o porta piena secondo il modello / opzione
4 Ripiano di stoccaggio (versione tipo) Ripiano scorrevole universale
5 Quadro di regolazione
6 Serratura
7 Piede regolabile (4)
8 Foro della pompa termodinamica
9 Targhetta segnaletica apparecchio

Installazione del vostro armadio climatizzato per vini

Quando disimballate l'armadio, accertatevi che questo non presenti nessuna traccia di urti o di deformazione, né nessun difetto di aspetto.
Togliete con cautela tutte le protezioni e gli adesivi dall'imballaggio dell'armadio climatizzato per vini.
Aprite la porta e verificate l'integrità dei vari elementi.
Liberate il cavo d'alimentazione elettrica perché non entri a contatto con nessun componente della cantina.

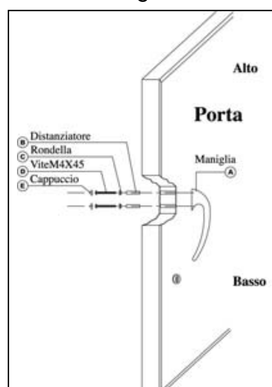
Raccomandazione

Portate il vostro armadio fino alla sua collocazione definitiva.
La collocazione che sceglierete per il vostro armadio dovrà:
- essere sgombra e ben ventilata (non uno stanzino chiuso per esempio),
- permettere di avere uno spazio minimo di 10 cm tra il muro e il retro dell'armadio,
- essere lontana da una fonte di calore,
- non essere troppo umida (stireria, lavanderia, bagno...),
- avere un pavimento stabile e piano,
- disporre di un'alimentazione elettrica standard accessibile (presa standard per le norme del paese, collegata alla terra con disgiuntore differenziale).

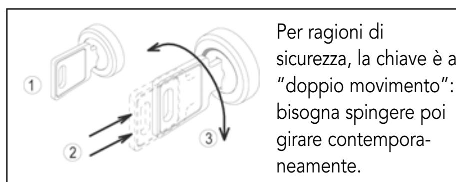
L'utilizzo di una prolunga o di multiprese è da evitare.

Montaggio della maniglia

Il montaggio della maniglia del vostro armadio climatizzato per vini si effettua nel modo seguente:



- Introducete i due distanziatori (B) nei fori, dal lato del pannello interno della porta.
- Aggiungete le due rondelle (C).
- Usando un cacciavite, fissate la maniglia (A) con le due viti (D).
- Agganciate i due cappucci (E) sulle rondelle.



Per ragioni di sicurezza, la chiave è a "doppio movimento": bisogna spingere poi girare contemporaneamente.

Raccomandazione

Per permettere una facile messa a livello, il vostro armadio climatizzato per vini è dotato di 4 piedi regolabili. Però, vi raccomandiamo di avvitare a fondo i due piedi situati sul retro dell'apparecchio e di effettuare la regolazione usando soltanto i due piedi situati sulla parte anteriore dell'apparecchio.

Assicuratevi della messa a livello finale del vostro armadio (si raccomanda l'utilizzo di una livella a bolla).

ASPETTARE 48 ORE PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

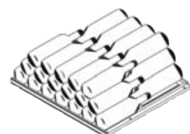
Quando si sposta l'armadio, non inclinarlo più di 45°, e farlo sempre sulla sua faccia laterale, dal lato dell'uscita del cavo elettrico.

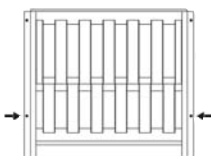
Consigli di disposizione e di riempimento

Ogni ripiano può essere utilizzato come ripiano di stoccaggio, ripiano scorrevole o ripiano di presentazione. I ripiani del vostro armadio possiedono 13 sagomature che vi permettono di installarvi le bottiglie in tutta sicurezza.

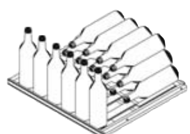
Configurazione di un ripiano in versione stoccaggio:

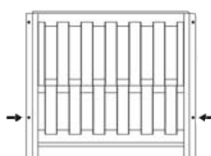
Per installare delle bottiglie su un ripiano di stoccaggio, procedete come segue:





- Inserite il ripiano nella collocazione desiderata.
- Mettete un perno di bloccaggio in legno in ognuno dei 2 fori situati a circa 15 cm dal fronte del ripiano, a destra e a sinistra sulla faccia superiore: questi perni sono in battuta sulla parete termoformata e impediscono qualsiasi movimento inopportuno del ripiano (vedere schema).
- Cominciate col disporre delle bottiglie in ogni sagomatura della fila posteriore, con il fondo della bottiglia in battuta sulla parte posteriore.
- Continuate con la fila davanti, mettendo le bottiglie in senso inverso.
- Continuate la disposizione impilando le bottiglie e facendo attenzione che nessuna bottiglia tocchi la parete di fondo.
- **Un ripiano di stoccaggio può supportare al massimo 6 file di 13 bottiglie, cioè 78 bottiglie bordolesi standard (100 kg).**

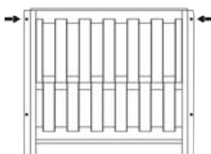




Configurazione di un ripiano in versione presentazione:

Per installare delle bottiglie su un ripiano di presentazione, procedete come segue:
- Inserite il ripiano nella collocazione desiderata.
- Mettete un perno di bloccaggio in legno in ognuno dei 2 fori situati a circa 15 cm dalla parte anteriore del ripiano, a destra e a sinistra sulla faccia superiore: questi perni sono in battuta sulla parete termoformata e impediscono qualsiasi movimento inopportuno del ripiano (vedere schema).
- Cominciate col disporre delle bottiglie in ogni sagomatura della fila posteriore, con il fondo della bottiglia in battuta sulla parte posteriore (6 bottiglie bordolesi standard).
- Continuate la disposizione impilando le bottiglie sulla fila in fondo (7+6+7+6 = 26 bottiglie bordolesi standard) e facendo attenzione che nessuna bottiglia tocchi la parete di fondo.
- Per presentare le bottiglie, disponetele in posizione verticale sul davanti del ripiano (capacità massima: 6 bottiglie bordolesi standard).
- **In versione presentazione, il ripiano ha una capacità massima di 38 bottiglie bordolesi standard.**





Configurazione di un ripiano in versione scorrevole:

Per installare delle bottiglie su un ripiano scorrevole, procedete come segue:

- Inserite il ripiano nella collocazione desiderata.
- Mettete un perno di bloccaggio in legno in ognuno dei 2 fori situati a 4 cm dal retro del ripiano, a destra e a sinistra sulla faccia superiore: quando fate scorrere il ripiano verso l'esterno, questi perni impediscono al ripiano di uscire completamente dall'armadio (vedere schema).
- Tirate i ripiani in battuta verso di voi.
- Cominciate col disporre delle bottiglie in ogni sagomatura della fila posteriore, con il fondo della bottiglia in battuta sulla parte posteriore.
- Continuate con la fila davanti, mettendo le bottiglie in senso inverso.

- Un ripiano scorrevole può ospitare solo una fila di bottiglie (massimo 13 bottiglie bordolesi standard).

- In caso di una disposizione mista, per avere un'accessibilità ottimale, si raccomanda di mettere i ripiani destinati a essere scorrevoli nella parte centrale dell'apparecchio.

Non tirare mai più di un ripiano scorrevole pieno alla volta.



Bisogna osservare che se il numero di bottiglie di cui disponete non basta a riempire il vostro armadio climatizzato per vini, è preferibile suddividere il carico su tutti i ripiani a vostra disposizione, e di evitare di caricare l'armadio "tutto in alto" o "tutto in basso".



Modificate la sistemazione dei perni di bloccaggio in caso di trasformazione di un ripiano scorrevole in ripiano di stoccaggio o di presentazione.



I ripiani sono muniti di un porta-etichette, previsto per ricevere delle etichette (tavole da ritagliare consegnate con l'armadio) che vi permette di visualizzare con una sola occhiata quale bottiglia prendere.

Messa in funzione e regolazione delle temperature

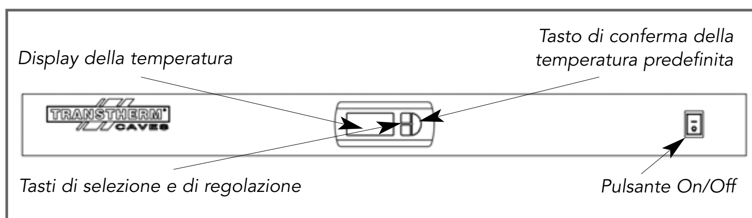
1 • Messa in funzione

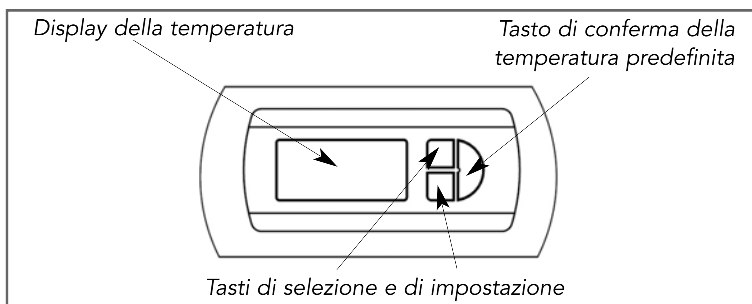
- **Dopo avere aspettato 48 ore, collegate l'armadio alla rete di alimentazione,** dopo avere verificato che la vostra presa sia alimentata correttamente (verificate la presenza dei fusibili e i loro amperaggi, disgiuntore funzionante, al bisogno collegate un altro apparecchio elettrico per verificare l'alimentazione).
- Una volta allacciato l'apparecchio alla rete di alimentazione, assicuratevi che l'interruttore on-off, situato all'estrema destra del quadro di controllo dell'armadio, sia sulla posizione "on".



2 •Regolazioni delle temperature

Il controllo e le regolazioni della temperatura si effettuano dal quadro di controllo dell'armadio climatizzato per vini che si presenta come segue:





• Display della temperatura: Visualizza la temperatura effettiva all'interno dell'armadio climatizzato per vini.

• Pulsante di regolazione (Set 1/Set 2/probe): permette di selezionare la temperatura desiderata all'interno dell'armadio.

• Pulsante on/off: permette di attivare e di spegnere l'armadio climatizzato per vini.

Per regolare la temperatura del vostro armadio:

• Premete il pulsante Set 1 o Set 2, compare il simbolo °I .
• Premete il pulsante Probe per fare comparire il valore predefinito precedente.
• Regolare la temperatura desiderata usando i bottoni Set 1 e Set 2.
• Confermate la vostra programmazione premendo il pulsante Probe.

Campo di regolazione: 6-18°C
Il campo di regolazione consigliato per l'invecchiamento è compreso tra 10°C e 14°C, il valore predefinito è impostato su 12°C.



Per funzionare correttamente l'armadio deve essere messo in una stanza la cui temperatura è compresa tra 0 e 35°C.
Una regolazione tra 6 e 9°C non è consigliata quando la temperatura ambiente è >25°C.

In occasione di modifiche significative delle temperature predefinite, possono essere necessarie parecchie ore prima che l'armadio climatizzato per vini si stabilizzi e visualizzi le temperature desiderate.
L'utilizzo di una porta a vetri può influenzare le prestazioni del vostro armadio.



Nozioni importanti sul vino

Il vostro armadio TRANSTHERM è stato studiato per garantire ai vostri vini delle condizioni ottimali di conservazione e/o di servizio.

Il vino è un prodotto complesso, con una lunghissima e lentissima evoluzione, che necessita di condizioni specifiche per maturare.

Tutti i vini si conservano alla stessa temperatura, solo le temperature di servizio e di degustazione sono diverse a seconda dei vini (vedere tabella P12).

Ciò premesso, esattamente come nelle cantine naturali dei produttori, non è tanto il valore assoluto della temperatura di conservazione a essere importante, ma la sua costanza. In altre parole, qualunque sia la temperatura del vostro armadio compresa tra 10 e 14°C, il vostro vino sarà nelle condizioni ideali di conservazione, purché questa temperatura non subisca variazioni.

AD OGNI MODO, SE RILEVATE UN'ANOMALIA DI TEMPERATURA O DI IGROMETRIA ALL'INTERNO DEL VOSTRO ARMADIO, SAPPIATE CHE SOLO UNA LUNGA ESPOSIZIONE DEI VOSTRI VINI A QUESTE CONDIZIONI ANOMALE POTREBBE ESSERE DANNOSA PER LORO.



Temperature di servizio dei vini

(date a titolo indicativo)

Alsazia	10°C
Australia	16°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Bianco Liquoroso	6°C
Bordeaux Bianco Secco	8°C
Bordeaux Rosso	17°C
Borgogna Bianco	11°C
Borgogna Rosso	18°C
California	16°C
Champagne	6°C
Cile	15°C
Spagna	17°C
Italia	16°C
Giura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provenza Rosé	12°C
Savoia	9°C
Vini della Loira Bianco Secco	10°C
Vini della Loira Liquoroso	7°C
Vini della Loira Rosso	14°C
Vini del Rodano	15°C
Vini del “Sud-Ouest” Liquorosi	7°C
Vini del “Sud-Ouest” Rossi	15°C

Manutenzione ordinaria del vostro armadio climatizzato per vini

Il vostro armadio TRANSTHERM è un apparecchio dal funzionamento semplice e sperimentato. Le poche operazioni che seguono vi permetteranno di ottenerne un funzionamento ottimale e una grande longevità.

1) Spolverate regolarmente (2 volte all'anno) il condensatore (griglia metallica nera fissata sul retro del vostro armadio climatizzato per vini).

2) Una volta all'anno effettuate una pulizia completa dell'interno del vostro armadio climatizzato per vini, avendo cura di staccare la spina e di svuotarlo (utilizzate a questo scopo un prodotto detergente non aggressivo e dell'acqua, e avendo cura di risciacquarlo bene).

Nota Bene

Igrometria

Il vostro armadio è dotato di un sistema esclusivo TRANSTHERM che permette di ricreare all'interno dell'armadio climatizzato per vini l'igrometria necessaria alla buona tenuta dei tappi di sughero delle vostre bottiglie. Al momento dell'installazione, è importante versare l'equivalente di un piccolo bicchiere d'acqua sul pavimento dell'armadio, per lanciare il processo della pompa termodinamica.

Raccomandazione

Una regolare sorveglianza del vostro apparecchio e di tutto ciò che può sembrarvi anomalo, abbinata alla segnalazione di questa eventuale anomalia, saranno la garanzia di una lunga durata di vita del vostro armadio climatizzato per vini.

Anomalie di funzionamento

All'avviamento

Il compressore non funziona: verificare l'alimentazione della presa di corrente connettendovi un altro apparecchio elettrico.

Il compressore non si ferma: mettete la mano sul condensatore (griglia situata all'esterno sul retro dell'apparecchio); se il condensatore è freddo, contattate il vostro rivenditore. Se il condensatore è caldo, posizionate il termostato freddo sul segno più grande, se il compressore non si ferma ancora, contattate il vostro rivenditore.

Importante

Ogni intervento sul gruppo freddo deve essere effettuato da un frigorista che prima di ogni riavviamento dovrà realizzare un controllo di tenuta del circuito.

Inoltre, ogni intervento sul circuito elettrico dovrà essere effettuato da un elettricista.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone di qualifica simile, per evitare ogni pericolo.



OGNI INTERVENTO REALIZZATO DA UN CENTRO ASSISTENZA TECNICA NON AUTORIZZATO DA TRANSTHERM PROVOCHERÀ LA NULLITÀ DELLA GARANZIA.



L'UTILIZZO DI UNA PORTA A VETRI ALTERA LE PRESTAZIONI DELLA CANTINA.

Technische kenmerken

Modello	Temperature	Altezza	Larghezza	Prof.	Peso***	Precisione
Loft	1	1110 mm	680 mm	680 mm	61 kg	+/- 1,5°C
Villa	1	1470 mm	680 mm	680 mm	71 kg	+/- 1,5°C
Bastide	1	1810 mm	680 mm	680 mm	82 kg	+/- 1,5°C

Modello	Potenza elettrica****	Cons. per 24 ore*	Tensione **	Frequenza **	Limiti d'utilizzo	
					T° min.	T° max.
Loft	107 W	0,5 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
Villa	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C
Bastide	107 W	0,7 kW / 24 h	230 V	50 Hz	0°C	35°C

* Misurato con una temperatura esterna di circa 20°C.

** A seconda dei paesi, questi valori possono variare; per conoscere le caratteristiche specifiche del vostro apparecchio, consultate l'etichetta segnaletica del vostro apparecchio.

*** Apparecchio vuoto con porta piena.

**** Potenza misurata con una temperatura esterna di 32 °C.

Domande frequenti

Riscontro delle differenze di temperatura tra la parte superiore e inferiore dell'armadio.

- Consultare le istruzioni di regolazione.
- Verificare che nessuna bottiglia tocchi il fondo dell'apparecchio.

Però, solo la temperatura dell'aria è in fluttuazione, poiché i liquidi possiedono una forte inerzia termica che evita ai vini di cambiare temperatura.
Proprio come una cantina naturale, una differenza di circa 2/3°C è considerata normale a causa dei fenomeni di convezione, dato che l'importante per il vino è che in un punto dato la temperatura sia costante.

Noto della brina sul fondo del mio armadio.

In un armadio climatizzato per vini Transtherm, può comparire della brina nella parte in alto a sinistra della parete del fondo.
All'avviamento del compressore il freddo è più intenso, è quindi in questo momento che la brina sarà maggiore, ma questo fenomeno è normale.
All'arresto del compressore questa brina si trasforma in goccioline d'acqua.
Se la brina si accumula al punto di provocare del ghiaccio, poiché le bottiglie toccano il fondo, bisogna scollegare l'apparecchio, aspettare che si sbrini, riporre in modo adeguato le bottiglie e poi riattaccare la spina.
Se nonostante queste precauzioni, si forma di nuovo del ghiaccio (e non della brina), è indispensabile contattare il servizio assistenza del vostro rivenditore.

Quali rischi ci sono per il mio vino in caso di una prolungata interruzione della corrente?

L'isolamento di un armadio Transtherm protegge da cambiamenti improvvisi di temperatura, l'inerzia termica legata al volume di bottiglie rallenta considerevolmente i cambiamenti di temperatura. In caso di interruzione della corrente, il rialzo di temperatura sarà molto lento evitando ai vini così qualsiasi shock termico. Si raccomanda di evitare di aprire l'armadio durante questo periodo. Un vino tenuto a una temperatura ambiente per un breve periodo non subisce nessun deterioramento.

Il mio armadio non fa nessun rumore.

Il compressore che equipaggia gli armadi Transtherm è molto silenzioso (36dB).

A seconda della temperatura ambiente della stanza e della temperatura dell'armadio, il compressore può essere fermo in funzione dell'impostazione.

L'igrometria dell'armadio è troppo bassa.

Solo un'igrometria molto bassa per un lungo periodo è dannosa (< al 50%).
Durante il funzionamento del compressore si rileva un abbassamento dell'igrometria, a causa della trasformazione dell'umidità in brina.
Questa essiccazione momentanea dell'aria è molto breve e non ha conseguenze sui tappi.

In caso di igrometria bassa persistente:

- Verificare che l'igrometro (non fornito) che serve a misurare l'igrometria sia sempre ben tarato.
- Verificare che nessuna bottiglia tocchi la parete di fondo dell'armadio.
- Verificare che l'entrata dell'aria (condotto) non sia ostruita.
- Versare l'equivalente di un bicchiere d'acqua nella vaschetta di recupero delle acque di condensa se è accessibile o nel fondo dell'armadio in basso a sinistra (tubo di scarico delle acque di condensa).

Dove posso procurarmi dei ripiani aggiuntivi?

A seconda del modello del vostro apparecchio, l'armadio può essere completato secondo la sistemazione desiderata.

Il numero massimo di ripiani per modello è:
Loft: 6 ripiani
Villa: 10 ripiani
Bastide: 13 ripiani

Potete acquistare i ripiani supplementari presso il vostro rivenditore.

Protezione dell'ambiente



Smaltimento dell'imballaggio:

Le parti dell'imballaggio utilizzate da Transtherm sono fabbricate con materiali riciclabili.
Dopo il disimballaggio dell'armadio, portate le parti dell'imballaggio in una discarica. Per la maggior parte saranno riciclate.

In conformità con le disposizioni legislative in materia di protezione e rispetto dell'ambiente, il vostro armadio climatizzato per vini non contiene C.F.C..

Per risparmiare energia:
- Installate l'armadio in un posto adatto (vedere pagina 7) e nel rispetto dei campi di temperature dati.
- Tenete la porta aperta il minor tempo possibile.
- Assicuratevi della buona tenuta della guarnizione e verificate che non sia danneggiata. Se è il caso, contattate il vostro rivenditore Transtherm.

N.B.: Rispetto dell'ambiente: quando vorrete cambiare il vostro armadio climatizzato per vini, informatevi presso i servizi tecnici della vostra città per rispettare la procedura di riciclaggio adeguata.
Per i gas refrigeranti, le sostanze e alcuni pezzi contenuti negli armadi climatizzati per vini, Transtherm utilizza dei materiali riciclabili che necessitano infatti di una procedura particolare di smaltimento.
Bloccate la serratura per evitare che i bambini si chiudano per sbaglio all'interno dell'armadio.
Mettete fuori uso gli apparecchi inutilizzabili scollegandoli e tagliando il cavo di alimentazione.

Note

Note

Note


TRANSTHERM®
CAVES

